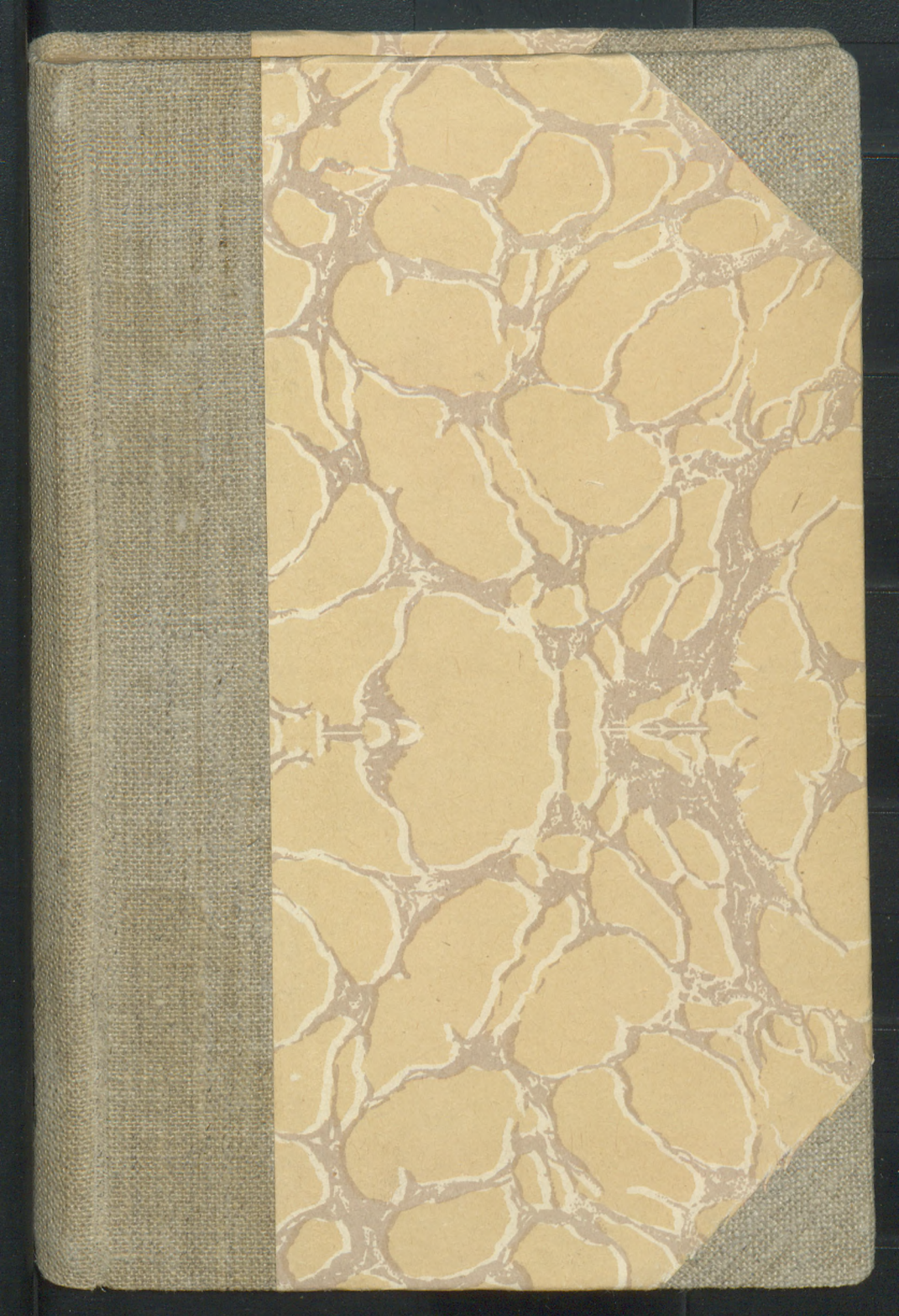

I 849 930

KUCHNIA JARSKA

KUCHNIA JARSKA

OPRACOWAŁ
NA PODSTAWIE DŁUGOLETNIEJ PRAKTYKI

JAN KAZIMIERZ CZARNOTA
Z KOSOWA

NAKŁAD DRUGI ROZSZERZONY
CZWARTY TYSIĄC.

Ł. Żralska

LWÓW 1910
NAKŁADEM KSIĘGARNI POLSKIEJ B. POŁONIECKIEGO

Biblioteka Narodowa
Warszawa
30001011723392

I.849.930

ODBITO W DRUKARNI NARODOWEJ W KRAKOWIE

1975 K 539/16

Przedmowa do drugiego wydania.

Mnożące się zastępy zwolenników wiktu jarskiego radzi będą z pewnością pojawieniu się książki niniejszej w drugiem już wydaniu.

Pierwszy jej nakład dwóch tysięcy egzemplarzy znalazł tak życzliwe przyjęcie, że w przeciągu roku całkowicie wyczerpany został. Niezwykłe to powodzenie świadczy nietylko dodatnio o wartości praktycznej samej książki, ale jest zarazem dowodem, że okazała się ona w samą porę i że wydanie jej było potrzebą chwili bieżącej. Pojawiając się w porze odpowiedniej stała się podręcznikiem od razu aktualnym i popularnym.

Jeszcze przed kilku laty wydawnictwo tego rodzaju nawet liczyć nie mogło na tak znaczne i szybkie rozpowszechnienie. Skromne broszurki poświęcone kuchni jarskiej, które tu i ówdzie staraniem prywatnych amatorów raczej niż zawodowców w nieznacznych rozmiarach i nie wysokich nakładach się pojawiały, rozchodząc się wśród nielicznych odbiorców i nader opieszale, miały dla ruchu wegeteryańskiego przemijające tylko znaczenie. Z podręcznikiem zaś p. Czarnoty pod względem bogactwa, oryginalnej pomysłowości i urozmaicenia, w każdym razie nie mogłyby współzawodniczyć.

Dopiero wydawnictwo niniejszej „Kuchni jarskiej“, postawione na poziomie właściwym, czyniące zadość tak zmienionym i wygórowanym warunkom wydawniczym, jak też wzrastającym wymogom publiczności, zdobyło

sobie wstępnym bojem należny popyt i popularność i zajęło w polskiej literaturze gastronomicznej poważne stanowisko.

Żywo rozwijający się u nas w ostatnich czasach ruch wegeteryański, którego zewnętrznym wyrazem jest świeżo założone we Lwowie „Towarzystwo Jaroszów“ w poradniku p. Czarnoty znalazło niezawodny środek agitatorski. Wobec obfitości i bogactwa bowiem recept w nim zawartych nie może ostać się przedewszystkiem główny a tak często przeciw kuchni jarskiej podnoszony zarzut jednostajności i zbytniej prostoty. Książka p. Czarnoty dowiodła właśnie, że wikt jarski dopuszcza nader urozmaicone kombinacye i zestawienia, a obchodząc się doskonale bez potraw mięsnych może pod względem wybredności i smakowitości dań śmiało iść w zawody z najbardziej wystawnemi biesiadami „mięsożerców“. To sprawiło, że z receptury „Kuchni jarskiej“ korzystają nie tylko zaprzysięgli jarosze, ale i liczni z pośród zwykłych śmiertelników smakosze, a zwolennicy kuchni zdrowej i pożywnej. W ten sposób książka niniejsza przyczynia się ze swej strony do ożywienia propagandy jarskiej.

Rozszerzając drugie jej wydanie o objętość jednego arkusza, wydawca pozwala sobie wyrazić nadzieję, że w niedługim czasie dana mu będzie sposobność książkę tę w nowem znów wydaniu przez pomnożenie przepisów dla wygody gospodarstw domowych jeszcze więcej rozszerzyć i wzbogacić.

Lwów, w październiku 1909.

Wydawca.

Celem kuchni jarskiej jest przyrządzanie potraw, mających uzdrowić żołądki ludzkie, popsute po różnych jadłodajniach, gdzie prawie każdą potrawę przyprawia się czy to na margarynie (sztuczne masło), czy na fryturze (wołowy łój), czy też w najlepszym razie na starem maśle. Wskutek tych szkodliwych produktów, człowiek musi prędzej, czy później, nabawić się kataru kiszek, lub żołądka. Również w znacznej mierze przyczyniają się ku temu potrawy mięsne, przyprawiane ostrymi korzeniami, a wreszcie i wytwory alkoholowe, jak wódka, piwo i wino. A potrawy mięsne podają w publicznych jadłodajniach, tak w drugorzędnych jak i w lepszych, pierwszorzędnych nawet restauracyach, umyślnie ostro przyprawione, nie żałując octu, pieprzu, papryki i t. p. przypraw, aby podniecić niemi pragnienie gości, i w ten sposób zwiększyć zbyt piwa, porteru lub wina. Z trunków bowiem ciągną restauracye olbrzymie zyski, wobec których względy na zdrowie odwiedzających je gości nie idą w rachubę.

Jarska kuchnia zaś wręcz przeciwne ma zadanie: właśnie o to jej chodzi, aby potrawy jarskie, nie powodowały pragnienia. To też w jarskiej kuchni nie znajdzie się ani jednej potrawy, któraby była przyprawiona papryką, pieprzem, lub octem. Sól kuchenna jest jedyną ostrą rzeczą, której się używa w jarskiej kuchni i to również w bardzo umiarkowanym stopniu, ażeby nie

wywoływać pragnienia, gdyż, jak między innymi stwierdził także w swojej długoletniej praktyce dr. Tarnawski, właściciel i lekarz Zakładu hydropatyczno-dyetetycznego w Kosowie, picie jakichkolwiek płynów, wpływa szkodliwie na żołądki lub kiszki, zagrożone katarem. Tłuszczów używa jarska kuchnia również w małej ilości, gotując tylko na maśle bardzo świeżem (młodem), po części także na dobrem maśle kokosowem. Zamiast octów różnorodnych, używa się w jarskiej kuchni, soków owocowych, jak soku z cytryn, kwaśnych jabłek, agrestu niedojrzałego, porzeczek i rzewienia (rabarbarum).

W ostatnich czasach sztuka gastronomii i hygiena pokarmu porobiły znaczne postępy, z korzyścią dla ogółu. W bardzo wielu już domach obchodzą się n. p. obiady bez zup. A jednym z głównych paragrafów kuchni jarskiej jest, że tylko co drugi dzień podaje się zupę do stołu. Miejsce zaś zupy zajęły właśnie potrawy, które czytelnicy znajdą, pod tytułem „potrawy zamiast zup“ w rozdziale II-gim i III-cim.

Kuchnia jarska ułożona przezemnie nie jest ani teoretyczną kombinacyą, ani tłumaczeniem, przepisanem z cudzych książek. Jest to praca oryginalna, w której mieszczą się wypróbowane własną długoletnią praktyką i doświadczeniem wyłącznie zdrowotne przepisy. Komu zależy na własnem zdrowiu, niech odrzuci wszelkie szwabskie recepty, a z całem zaufaniem warzy według jarskiej kuchni, napisanej przez —

Gastronoma Jana Kazimierza Czarnotę.

ROZDZIAŁ PIERWSZY.

Stałą, konieczną przyprawą w jarskiej kuchni jest t. zw. smak. Jest on potrzebny tak do gotowania zup, jak też przy przyrządzaniu sosów. Aby zatem nie powtarzać tego samego przepisu za każdym razem, ilekroć jedna i ta sama przyprawa jest potrzebna, podaję tu przepis na przygotowanie tej przyprawy, zwanej smakiem i do przepisu tego odsyłam raz na zawsze czytelnika, używając w poszczególnych przepisach nazwy smak.

Smak do rozprowadzania zup i sosów.

Półtora litra wody, dwie marchwie, dwie pietruszki, jedna kalarepa, jeden seler, sześć szparagów, jedna do dwóch cebul, pół pora, kilka gałązek kopru i zielonej pietruszki, jeden bobkowy liść, kawałek kalafiora, sześć obmytych suszonych grzybków, pół łyżki soli; wszystkie te jarzyny, pokrajane jakkolwiek i wygotowane, stanowią smak.

Uwaga: Proporcyj, do każdej potrawy z osobna nie podaję. Dlatego uprzedzam, iż wszystkie potrawy jarskie, zawarte w tej książce, ułożone są w proporcyi dla sześciu osób. Proporcya ta pomnożona sześciokrotnie wystarczy na czterdzieści osób.

Zupy jarskie.

Zupa jarzynowa. Jeden seler, dwie marchwię, dwie pietruszki, kawałek pora, uszatkować cienko nożem, (lub odpowiedniem do szatkowania jarzyn tarłem) zalać półtora litrem wody zimnej, niech się gotują. Inne zaś jarzyny jako to szparagów, (krajanych w plasterki do połowy od główki) sztuk dziesięć, kapusty ćwiartka, jedna kalarepa, także poszatkowane, muszą być najpierw sparzone, to jest wrzucone na kilka minut do kipiącej wody, odlane na druszlak, a dopiero potem wrzucone do poprzednich jarzyn. Jeden kalafior pokrajany na cząstki ugotować całkiem osobno i dodać go dopiero po zaprawieniu zupy, na samem wydaniu, inaczej się rozgotuje. (Gotować go zaś w sposób podany w ustępie o gotowaniu jarzyn). Do poprzednich jarzyn dodać należy jeszcze pół szklanki zielonego groszku i kilka strączków zielonej lub szparagowej fasoli szatkowanej, wsypać łyżkę soli kuchennej, niech się gotują do miękkości. Osobno nastawić kilka grzybków suszonych (obmytych w letniej wodzie), gdy się smak z grzybków wygotuje, a jarzyny już miękkie, wlać smak grzybowy do nich. Zrobić zasmażkę (zaprażkę) z dwóch łyżek masła i dwóch łyżek mąki na ogniu, gdy się lekko zarumieni, (mieszając) wlać jedną szklankę zimnej wody, rozbić (miotełką od piany), wlać do zupy. Zagotować ją raz na kuchni, dodać naci zielonej z pietruszki siekanej, zielonego kopru siekanego, wymieszać, dać kilka kropel karmelu, jeżeli za mało słona, osolić do smaku i wydać na stół.

Zupa z purée jarzynowego z ryżem (zw. Rumfordzką). Garść grochu zielonego lub dojrzałego (jaki jest

w domu), dwie marchwie, dwie pietruszki, jeden seler, jedna cała cebula, ćwierć kapusty, jeden kalafior, dziesięć szparagów, jedna kalarepa, dwa kartofle całe, dwa do trzy kawałki skorcynory (jeśli jest), sześć obmytych grzybków, nalać na to wszystko półtora litra wody i gotować do miękkości z łyżką soli. Gdy jarzyny miękkie, przetrzeć je przez pasztetowe sito razem ze smakiem; zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła, jednej łyżki mąki, zalać szklanką zimnej wody, rozbić, wymięszać z zupą, zagotować, usiekać zielonej pietruszki i kopru, dodać; osobno zaś ugotować na sypko ryżu pięć deka, wymieszać z zaprawioną zupą i wydać.

Zupę tę można podawać także z kluseczkami francuskiemi lub kluseczkami z grysiku (patrz dodatki do zup), lecz kluseczki do tej zupy gotować się musi osobno, na osobnej wodzie, a dopiero po ugotowaniu ich, wybrać je druszlakową łyżką i wrzucić do zupy.

Zupa Kartoflana. Wszystkich jarzyn po trochu uszatkować i gotować: Kapusty ćwierć, seler jeden, marchew jedną, pietruszki dwie, kalarepę jedną, szparagów dziesięć, kalafior jeden (osobno gotowany), fasoli sześć strączków, pół pora, grzybków sześć (osobno gotowanych), soli łyżkę. Gdy jarzyny miękkie, wlać do nich smak z grzybków, wrzucić sześć kartofli, pokrajanych w drobną kostkę, grzybki poszatkować i wrzucić. Gdy się kartofle ugotują, dać do rynki dwie łyżki masła, jedną łyżkę kokosowego, a drugą zwykłego krowiego, wrzucić w to masło pół cebuli poszatkowanej, mieszając. Gdy się cebula lekko zarumieni, wsypać dwie łyżki mąki, zarumienić lekko, wlać pół szklanki kwaśnej śmietany, mieszając, pół szklanki zimnej wody, wymieszać razem z zupą, dodać kalafior,

zagotować, dodać zielonego, siekanego, to jest pietruszki, trymbulki i kopru, osolić do smaku i wydać do stołu.

(Jeżeli kto nie znosi zup śmietanowych, śmietany nie dodawać, chociaż tam taka niewielka ilość jej przychodzi, że nikomu zaszkodzić nie może, (można podczas gotowania jarzyn, wrzucić jeden bobkowy liść do tej zupy).

Zupa kartoflana z purée. Sześć kartofli ugotować zwykłym sposobem z odrobiną soli, przefasować gorące przez sito, wlać w nie jedną szklankę słodkiej śmietanki, rozbić miotełką, dodając jeden litr smaku: postawić na kuchni, aby się mocno zagrzała, nie gotując jednak. Osobno odgotować dziesięć szparagów pokrajanych w plasterki, z masłem, solą i cukrem, jakoteż osobno odgotować cztery kartofle pokrajane w plasterki małe (najwyżej jak korona wielkie) z solą; gdy kartofle plasterki miękkie i szparagi tak samo, odlać na druszlak jedne i drugie i wrzucić do zaprawionej zupy, dodawszy siekanej pietruszki zielonej i kopru, wydać do stołu.

Zupa grochowa (z grzankami). Pół litra grochu sparzyć gotowaną wodą, odlać na druszlak i przelać zimną wodą, wrzucić po kawałku jarzyn, jedną cebulę, sześć grzybków, jedną łyżkę dobrego, kokosowego masła, łyżeczkę soli kuchennej, na koniec noża oczyszczonej sody. Gdy groch miękki, przefasować go razem z jarzynami przez sito, zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła, jednej łyżki mąki, zalać szklanką zimnej wody, pół szklanką kwaśnej śmietany, osolić do smaku, wrzucić siekanej pietruszki zielonej i kopru, zagotować i wydać (w letniej porze, kiedy sobie można na to pozwolić, urwać szklankę listków zielonych z cukrowego groszku, ugotować osobno i wrzucić do zaprawionej już zupy). Do tej zupy grza-

neczki, krajane w kostkę z bułki lub dobrego chleba (patrz: dodatki do zup Rozdział VIII-my).

Sposób drugi. Robi się w ten sam sposób co i poprzednia, z tą różnicą, że zamiast dojrzałego grochu używa się młody, zielony groszek, śmietanę zaś słodką.

Uwaga. Po przelaniu grochu zimną wodą, nastawić go w półtora litrze wody zimnej z wszystkiemi jarzynami.

Zupa grzybowa lejzonowana — grzanki z parmezanem. Kilkanaście grzybków obmyć i nastawić do gotowania z jarzynami na smak, osolić, po wygotowaniu grzybów, przecedzić przez sito i zaprawić w ten sposób: dwie łyżki masła, dwie łyżki mąki zaciągnąć na kuchni, zalać szklanką kwaśnej śmietany, rozprowadzić wygotowanym smakiem, którego ma być jeden litr, rozbić mocno miotełką i dać na kuchnię, niech się zagotuje. Osobno zaś rozbić pół szklanki kwaśnej śmietany z pięcioma żółtkami i w tej chwili po zdjęciu z kuchni zupę tem (zalejzonować) zaprawić, dodać siekanego kopru zielonego, i zalać tą zupą grzaneczki, na samym wydaniu w wazie. Jeżeli jednak zupa ta, w tej chwili się nie podaje, to grzanki dać osobno na półmiseczku, (przyrządzanie grzanek do tej zupy patrz: dodatki do zup, rozdział VIII-my).

Zupa grzybowa zabielana z perłowemi krupami. Ugotować do miękkości szklankę perłowych krupek z łyżką masła. Nastawić półtora litra smaku jak poprzednio, z solą i koprem. Krupki po ugotowaniu dać do wysokiego naczynia, włożyć łyżkę młodego masła i ubijać szpadelką (kopystką) z kwadrans z siekaną pietruszką zieloną i trymbulką. Wlać kilka łyżek (sześć) śmietany kwaśnej, rozrobić razem z krupkami, rozprowadzić smakiem, dać na kuchnię, a gdy się zagotuje, wydać do stołu. Jeżeliby był pod ręką młodziuchny zielony groszek, to

dodać kilka łyżek, zblanżerowawszy go poprzednio (ugotowawszy w solonej wodzie).

Zupa grzybowa inaczej. Robi się w ten sam sposób co i z krupek z tą różnicą, że zamiast krupek używa się takąż ilość ryżu, a nie dodawać groszku, lecz pokrajane w plasterki i odgotowane osobno szparagi. Dziesięć szparagów pokrajać w plasterki, wrzucić na pół litra gotującej się wody, dodać małą łyżeczkę od kawy cukru, pół łyżeczki soli, łyżeczkę masła. Gdy szparagi miękkie wybrać i wrzucić do zaprawionej już zupy.

Zupa grzybowa z grysikiem. Kilkanaście grzybków (to zależy od możności, gdyż sześć grzybów więcej nie zepsuje smaku zupy), obmyć w letniej wodzie dwa razy, zalać półtora litrem gorącej wody, dać kalarepę całą, marchew, pietruszkę, seler, osolić, niech się gotują. Osobno ugotować pół lub, jeśli duża, ćwierć kapusty białej zwykłej lub włoskiej z kilkoma cząstkami kalafiora i szparaga pokrajanego. Gdy już grzyby miękkie, odlać smak ten na sito, do rynki lub garnka, postawić na kuchni niech się gotuje; na gotujący się ten smak sypać pół szklanki grysiku mieszając; zrobić zasmażkę z dwóch łyżek masła, tyleż mąki, zalać szklanką zimnej wody, rozbić, wymieszać z grysikiem zasypanym smakiem. Jarzyny zaś pozostałe i kilka grzybków uszatkować, wrzucić do zupy, wraz z odgotowaną kapustą, zagotować raz na kuchni, osolić do smaku, usiekać zielonej pietruszki i kopru, wymieszać i wydać. (Zupę tę można podawać i z kluseczkami francuskiemi lub kluseczkami z grysiku zamiast z grysikiem).

Zupa grzybowa z lanemi kluseczkami. Robi się w ten sam sposób, co poprzednia, z temi samemi dodatkami, z tą różnicą, że zamiast grysiku leje się z tutki

ciasto, lanem zwane, (patrz dodatki do zup) lub z kluseczkami francuskiemi (tamże podanemi), czy też kluseczkami z grysiku.

Można podawać tę zupę także z włoskim makaronem dla odmiany. W tym atoli razie kilkanaście rurek (mniej więcej dwadzieścia) grubego makaronu parzy się gotowaną wodą, trzyma w niej kilka minut, następnie odlewa i gotuje (całe rurki) w wodzie osolonej do miękkości. Gdy makaron miękki odlać na druszlak, przelać zimną wodą, pokrajać w wązkie pierścienie i wrzucić do zaprawionej już zupy.

Zupa szczawiowa (do niej kartofle z wody lub przysmażane, a nawet ryż na sypko). Dwie garście szczawiu obmyć w dwóch wodach, usiekać drobno nożami lub na maszynie do mięsa, wlać do rynki, zalać kilkoma (czteroma) łyżkami śmietany kwaśnej, dać szczyptę soli, kawałek masła, postawić na kuchni, niech się dynstuje. Zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła, dwóch łyżek mąki, wlać ugotowany (udynstowany) szczaw, trochę śmietany (cztery łyżki), wlać trzy ćwierci litra smaku, rozbić wszystko razem, zagotować raz na kuchni i zalejzonować po zdjęciu z kuchni czteroma żółtkami rozbitemi z pół szklanką śmietany.

Zupa cytrynowa. Dwie łyżki masła zasmażyć z trzema łyżkami mąki, wlać pół ćwierci litra kwaśnej śmietany, litr smaku rozbić razem i dać na kuchnię. Gdy się zagotuje, odstawić, rozbić pięć żółtek z ćwierć litrem śmietany kwaśnej i tem zalejzonować zupę, wcisnąć sok z półtora cytryny, a z połowy cytryny skórkę zetrzeć na cienkiem tarle. Osobno ugotować pięć deka ryżu z masłem i solą, gdy miękki wsypać do zupy i dodać usiekanego kopru zielonego.

Zupa z kalarep. Cztery kalarepy pokrajać na kawałki, sparzyć kipiącą wodą, przelać zimną i nastawić w półtora litra gorącej, dodawszy cztery grzybki, dwie pietruszki, jeden seler (dziesięć szparagów, jeśli są), kawałek kalafiora, sól. Gdy jarzyny miękkie, przefasować razem z tym smakiem przez gęsty druszlak lub rzadkie sito. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła, trzech mąki, rozbić z tym przefasowanym smakiem kalarepowym, zagotować na kuchni, odstawić i zalejzonować czterema żółtkami, rozbitemi z pół litrem słodkiej śmietanki, wsypać jedną łyżkę miałkiego cukru i soli do smaku. Do tej zupy podaje się jedynie grzaneczki suszone z bułki, krajanej w kostkę, obsypane suto siekanym koprem zielonym.

Zupa chłodnik (w dnie upalne pożądaną zupę tę robi się na dwie do trzech godzin przed wydawaniem obiadu, aby należycie wystygła). Trzydzieści raków ugotować w solonej wodzie z koprem i pietruszką zieloną. (Obmyć je poprzednio dwa do trzech razy na czysto). Gdy się raki raz zagotują (po wrzuceniu ich do kipiącej wody) wystarczy, aby je odlać na sito i poobierać szyjki osobno, szczypczyki też ze skorupek poobrywać, także i wszystkie drobne nóżki, potłuc w moździerzu, zalać jednym litrem smaku, postawić na kuchni, niech się kilka razy zagotuje. Następnie zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła, trzech łyżek mąki, wlać ćwierć litra śmietany kwaśnej, ćwierć litra soku z kwaszonych ogórków, trzy ćwierci litra tego smaku przecedzonego, w którym się te skorupki rakowe gotowały, rozbić wszystko razem miotełką, dać do zagotowania. Dwa kwaśne ogórki obrać ze skórki, poszatkować cienko w plasterki i wrzucić do gorącej zupy. Po zdjęciu z ognia zalejzonować czterema

żółtkami, rozbitemi z ćwierć litrem śmietany kwaśnej, wsypać poobierane ze skorupek szyjki, szczypczyki, dużo zielonego siekanego kopru i botwinkę, osobno odgotowaną (są to łodygi z młodych liści burakowych poszatkowane, sparzone i odgotowane; dziesięć sztuk takich łodyg wystarcza). Zupę wstawić w lód: niech będzie dobrze chłodna do wydania, na wydaniu wrzucić do wazy kika jaj, gotowanych na twardo i pokrajanych na ćwiartki, licząc po jednem na osobę, w czasie chłodzenia zupy przemieszać ją kilkakrotnie, osolić do smaku i wydać. Komu nie zależy na etykietalnych daniach, może podać kilka kartofli, świeżo z wody podanych, osypanych trymbulką, bardzo smakują przy zimnej zupie; do samego chłodniku nie zaszkodzi także wsypać szatkowanej trymbulki (szczypiórku).

Można dawać również i z kaszką krakowską, krajaną w kostkę (patrz dodatki do zup), lecz kaszka musi być w zupie podana. Kaszka zimna jednak w zimnej zupie na słabe żołądki wcale nieodpowiednia, raczej zatem kartofle.

Zupa — nic (zimna na dnie upalne). Pięć ćwierci litra mleka słodkiego zagotować z kawałkiem wanilii, utrzeć sześć żółtek z ośmioma łyżkami cukru miałkiego, zaparzyć te żółtka zagotowanem gorącem mlekiem, ogrzać mocno na kuchni, bijąc miotełką, lecz nie zagotować. Wstawić do lodu, a gdy dobrze oziębnie, wydać do stołu. Do tej zupy osobno podaje się biszkopty lub marengi z białek, czyste, czy czekoladowe, lub kawowe.

Zupa migdałowa. Dziesięć dekagramów migdałów słodkich (pomiędzy które wrzucić ze sześć migdałów gorzkich), oparzyć, obrać, utłuc w moździerzu, dodając po łyżeczce mleka i tłuc z cukrem; następnie masę tę

wrzucić na półtora litra gotującego się mleka. Gdy parę razy zakipi, to jest, gdy migdały z siebie wydadzą smak, przecedzić przez sito, wrzucić garść rodzynek sułtańskich (obranych z ogonków i obmytych w wodzie ciepłej), wsypać również pięć dekagramów ryżu ugotowanego na mleku. Gdy rodzynki napęcznieją, zupę wydać do stołu, słodzić do upodobania, mniej lub więcej, jak kto lubi.

Zupa owocowa. Trzy jabłka, trzy gruszki, pół litra śliwek, garść czereśni lub wiśni, garść malin, garść agrestu i porzeczek razem. Wszystkie te owoce obmyte w zimnej wodzie, zalać półtora litrem wody. Po godzinie gotowania przecedzić i lekko przefasować przez gęste sito. Rozbić dwie szklanki śmietany kwaśnej z trzema łyżkami mąki i pięcioma łyżkami cukru, wlać w to przefasowaną zupę, dać na kuchnię, a gdy się zagotuje wydać do stołu (słodząc do smaku). Jeżeli się ma, wlać pół szklanki jabłeczniku.

Najodpowiedniejsze do tej zupy są biszkopty całe, lub krajane, podane na osobnem naczyniu. Nadaje się ona nie tylko na gorąco, ale też i na zimno, tak jak nic; smakuje także z gorącemi kartoflami z wody bez żadnych polewań masłem.

Zupa poziomkowa. Pół litra poziomek, garść malin, garść truskawek, zagotować na jednym litrze wody, przefasować lekko przez sito włosiane. Dziesięć dekagramów cukru rozbić z czterema łyżkami mąki i trzema szklankami kwaśnej śmietany. Zagotować na kuchni i podać do stołu, do niej biszkopty.

W ten sam sposób robi się zupę z malin, dodając cztery morele lub brzoskwinie świeże, a zamiast poziomek, takąż ilość malin.

Zupa borówkowa (afinowa). Pół litra opłukanych borówek (afin) nalać gorącą wodą, do której wrzucić sześć fig lub daktyli, obmytych w letniej wodzie, dwa jabłka i dwie gruszki rozkrojone. Po godzinie gotowania przefasować (przez bardzo gęste sito, aby pestki z afin nie przeszły), zaprawić pół litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z trzema łyżkami cukru i tylomaż łyżkami mąki. Zagotować razem na kuchni, wlać pół szklanki jabłeczniku, lub kieliszek białego wina i wydać do stołu. Do tej zupy podaje się kartofle z wody, polane rumianą bułeczką z masłem, lub biszkopty. Zupę borówkową robi się tak w zimie na gorąco (z suszonych afin), jak też w lecie na zimno (ze świeżych afin). Suszonych jednak nie trzeba pół litra, lecz ćwierć litra.

Zupa po neapolitańsku. Trzy łyżki masła, trzy łyżki mąki zasmażyć, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, dolać trzy ćwierci litra smaku, rozbić miotełką i zagotować na kuchni, wsypać tartego parmezanu piętnaście dekagramów do gotowania. Po zdjęciu z kuchni zalejzonować pięcioma żółtkami, rozbitemi ze szklanką śmietanki słodkiej, wsypać siekanego kopru świeżego i makaronu włoskiego, gotowanego osobno w osolonej wodzie. Makaron bardzo gruby rurkowy obmyć, lub sparzyć całych tutek dziesięć sztuk, po ugotowaniu przelać zimną wodą, pokrajać w pierścienie i wrzucić do zaprawionej zupy, osolonej do smaku.

Zupa rakowa. Kopę (sześćdziesiąt) raków obmyć w trzech wodach, wrzucić na pięć litrów kipiącej wody, do której poprzednio wrzucić garść związanego kopru zielonego i pietruszki i wsypać łyżkę soli. Gdy się woda z rakami zagotuje pięć minut, odlać na sito, poobrywać szyjki i szczypczyki, resztę zaś drobnych nóżek po-

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

obrywać osobno, zawartość zaś skorupy kadłubowej wybrać i odrzucić całkiem (nie używać). Następnie wszystkie oberwane szyjki i szczypczyki obrać ze skorupek i wszystkich nieczystości, opłukać w letniej osolonej wodzie, zaś wszystkie skorupy (z wyjątkiem większych kadłubowych, z których ze trzydzieści obmytych zostawić) potłuc w moździerzu na masę (lub zemleć na maszynce od siekania mięsa), dać tę masę do rynki, włożyć trzy łyżki masła, postawić na kuchnię, niech się smaży na wolnym ogniu, mieszając często z piętnaście minut, poczem wlać w to pół litra smaku (jarzynowego), a gdy się kilka razy zagotuje, odstawić na bok, po piętnastu minutach. Gdy się ustoi, na wierzchu się utworzy piękny, czerwony tłuszcz, który to tłuszcz ostrożnie zebrać z wierzchu i jeżeli są w niem proszki lub resztki skorupek przecedzić przez gęste włosiane sitko (tłuszcz ten zwie się masłem rakowem). Resztę zaś pozostałości przecisnąć przez serwetę. Następnie dać do rynki czy garnka łyżkę masła, trzy łyżki mąki i wlać to masło rakowe, mieszając. Gdy się lekko zasmaży, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, wlać smak (ten przeciśnięty przez serwetę) i ćwierć litra smaku z jarzyn, rozbić to wszystko miotełką, postawić na kuchnię, a gdy się zagotuje, zdjąć z ognia i zalejzonować pięcioma żółtkami, rozbitemi z pół ćwiercią litra kwaśnej śmietany, dodać sporo siekanego kopru, trochę ryżu ugotowanego na sypko osobno.

Pozostałych kilkanaście skorupek całych wypełnić następującym farszem. Namoczyć w mleku jedną bułkę, bułkę tę, gdy rozmoknie, dać na maszynkę od mięsa, wraz z połową obranego mięsa rakowego. Odliczyć, ile skorupek, tyle szyjek zostawić, resztę zaś zemleć razem z bułką. Trzy łyżki masła zasmażyć z drobno usie-

kaną cebulą, lecz cebuli nie rumienić, tylko bardzo lekko zasmażyć (zasoterować), wsypać w to masło siekanego kopru i pietruszki siekanej (zielonej), zdjąć z ognia, wlać do miski czy makutry i rozcierać z pięcioma żółtkami, osolić, dodać ten farsz, siekany na maszynce, troszkę tartej gałki muszkatołowej, łyżkę rakowego masła, utrzeć wszystko należycie, dosypać cztery łyżki mąki, trzy łyżki tartej sianej bułki, ubić pianę z pozostałych pięciu białek, wymieszać wszystko razem, nafaszerować (ponakładać) tym farszem owe odliczone skorupki, wetknąwszy w każdą po jednej szyjce w to miejsce, gdzie się poprzednio znajdowała, lecz odwrotnie (to jest, aby zakrzywienie szyjki wychodziło ku grzbietowi), powkładać do rynki, zalać trzema ćwierciami litra wody, lub smaku (gdy jest gotowy), osolić trochę i postawić do gotowania na kuchnię (woda ma być sipiąca, nie zimna). Po półgodzinnem gotowaniu wybrać do zupy i podać w zupie do stołu, oprócz tego trochę ryżu i siekanego kopru zielonego.

Uwaga. Do smażenia tych potłuczonych skorupek można użyć masła kokosowego, zaś do zasmażki masło krowie. A potem połączyć, jak wyżej powiedziano (trzeba pamiętać, aby zostawić sobie trochę rakowego masła do farszu). Jeżeli zatem ktoś zamierza robić zupę z takiemi faszerowanemi skorupkami, wtedy, zamiast trzech łyżek masła do wysmażenia z potłuczonemi skorupkami niech da pięć łyżek, po przecedzeniu zaś masło rakowe podzielić na dwie części, połowę dać do zasmażki, do zupy, resztę zaś do farszu.

Zupę tę można podawać i z samym ryżem, lecz niema tego smaku, co z rakami faszerowanymi. Jeżeli się ktoś nie czuje na siłach, lub nie chce faszerować

skorup, wtenczas się sypie razem z ryżem całe szyjki i szczypczyki.

Barszcz czysty. Dwa buraczki poszatkować na „Julien“, jedną cebulę tak samo, ćwierć kapusty włoskiej, prostej lub brunatnej, osolić, zatrzeć mocno na desce przez kilka minut, nalać pół litra gorącej wody i gotować do miękkości. Osobno nastawić kilka grzybków, jeden bobkowy liść, dwa ząbki czosnku. Gdy buraczki miękkie, wlać smak grzybowy, zalać pół litrem kwaśnego barszczu burakowego, a gdy zakipi wsypać siekanego kopru i szatkowanych grzybków. Osobno można podać paszteciki z grzybków (patrz rozdział: potrawy zamiast zup), lub krajaną kaszkę krakowską do wazy, albo uszka z grzybków, albo kartofle przysmażane.

Zupa ogórkowa. Trzy łyżki masła, trzy łyżki mąki zasmażyć, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, ćwierć litra dobrego soku ogórkowego, dużo siekanego kopru świeżego wrzucić, dwa ogórki obrane ze skórki, przekrojone na ćwiartki i poszatkowane, rozbić miotełką, wlać trzy ćwierci litra smaku, zagotować. Po zagotowaniu zalejzonować trzema żółtkami, rozbitemi z czterema łyżkami śmietany i wydać. Do tej zupy kartofle z wody, oblane masłem z zasoterowanym porem lub szczypiórkiem. Można dawać tę zupę i z kaszką krakowską, krajaną w kostkę (patrz dodatki do zup). Wtenczas kaszkę się daje do wazy, a na nią leje się gorącą zupę.

Barszcz zabielany (z botwinką). Jeden do dwóch buraczków ćwikłowych uszatkować cienko (na odpowiedniem tarle lub nożem), uszatkować również jedną cebulę, osolić i zatrzeć mocno przez kilka minut na stolniczce. Gdy buraczki staną się przeźroczyste, nalać w rynkę pół litra zimnej wody i gotować do miękkości. Osobno

nastawić sześć grzybków obmytych, gdy się ma młode listki buraczane, uszatkować je (zwłaszcza letnią porą, bo w zimie ich niema) i sparzywszy kipiącą wodą ugotować razem z tymi buraczkami poszatkowanymi, t. zw. „Julien“. Zlać smak grzybowy (po wygotowaniu) do tych buraczków, zalać to wszystko dwiema szklankami kwaśnego buraczanego barszczu, rozbić ćwierć litrem kwaśnej śmietany z dwiema łyżkami mąki pszennej i dwiema łyżkami cukru, rozbić razem z gotującym się na kuchni barszczem, a gdy raz się zagotuje, odstawić. Wsypać siekanego zielonego kopru i wydać do stołu; do tego kartofle z wody, polane masłem, i z trymbulką lub zielonym porem. Można dawać i przysmażane kartofle.

Uwaga. Jeżeli się robi barszcz w lecie, wtenczas można odgotować ćwierć kapusty poszatkowanej i po zaprawieniu barszczu śmietaną wrzucić, aby się z barszczem zagotowała. Oprócz tego bardzo smakują trzy do cztery pomidory dojrzałe, oczyszczone, uszatkowane, gdy wrzucić je przed zagotowaniem, zaraz po zaprawieniu barszczu śmietaną. Kto znosi czosnek, można dwa ząbki utrzeć i wrzucić.

Zupa pomidorowa po amerykańsku. Dziesięć pomidorów dojrzałych obmyć w letniej wodzie, porozkrawać na poprzek, pestki i ciecz żółtą lekko wycisnąć. (Zawsze, gdzie się tylko pomidorów używa, czy to do sosów, czy sałat, muszą być one zawsze w ten sposób przyrządzone, to jest oczyszczone. Inaczej bowiem odczuwa się niemiły zapach i goryczkę, właściwą owej żółtej cieczy i pestkom pomidora). Dać je do rynki (najlepiej kamiennej), osolić lekko, wkrajać jedną cebulę, jedną łyżkę masła, postawić na kuchni, niech się dynstują. Gdy są miękkie, przefasować przez sito. Zrobić za-

smażkę z dwóch łyżek masła, trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, wlać tę marmoladę pomidorową, wymięszać, rozprowadzić trzema ćwierciami litra smaku, rozbić miotełką i dać na kuchnię do zagotowania. Po zdjęciu z ognia wlać pół szklanki jabłeczniku, lub jakiego innego białego wina, wsypać łyżkę cukru i siekanego kopru. Zupa ta ma mieć lekko winny smak, jest bardzo smaczna i wonna. Podaje się do niej najczęściej groszek ptysiowy (patrz dodatki do zup), lub zwykłe grzaneczki, suszone, w kostkę krajane.

Zupa pomidorowa zabielana. Sześć do ośmiu pomidorów oczyścić, udynstować na kuchni z jedną krajaną cebulą, łyżką masła i szczyptą soli. Przefasować przez sito i wlać do zasmażki, zrobionej z dwóch łyżek masła i dwóch łyżek mąki, niecałą szklankę śmietany kwaśnej, wymięszać razem, rozprowadzić jednym litrem smaku, rozbić mocno, dać na kuchnię, a gdy się zagotuje zdjąć z ognia i zalejzonować czterema żółtkami, rozbitemi z pół szklanką kwaśnej śmietany. Osobno ugotować na sypko ryżu pięć dekagramów z masłem, solą i wymięszać z zupą, dodawszy siekanego kopru zielonego. (Można podawać także zamiast ryżu kartofle z wody, lub przysmażane, jeżeli żołądek słabszy, to z wody, a gdy zdrowszy, to przysmażane, najwłaściwiej jednak z ryżem; zresztą dowolnie).

ROZDZIAŁ DRUGI.

Budynie zamiast zup.

Budyń z Kalafiorów. Sześć łyżek masła dać do rynki, wsypać pięć łyżek mąki, gdy się rozpuści, (mieszając) zalać pół litrem gorącego mleka, wyrobić na kuchni, a utworzy się wolne ciasto, które dać do makutry. Gdy trochę przestygnie, wbić ośm żółtek po jednem rozcierając, — wsypać siekanego kopru świeżego, trochę szatkowanej trymbulki i soli łyżeczkę (nie całą); ubić z pozostałych ośmiu białek pianę, dać połowę tej piany do poprzedniej masy, wymieszać należycie a potem dopiero resztę piany dodać, wymieszać lekko i wrzucić dwa do trzech kalafiorów, odgotowanych w sposób, jak następuje:

Dwa do trzech kalafiorów obrać, pokrajać na małe cząstki, opłukać i nastawić w gorącej wodzie z solą, kilkoma kawałkami cukru i kawałkiem masła. Gdy kalafior ugotowany (baczyć, aby się nie zanadto przegotował, gdyż ćwiartki w budyniu powinny być całe, a nie zmasowane), odlać go na druszlak lub sito, a gdy ocieknie, wrzucić do poprzednio przygotowanej masy, wymieszać lekko — i wlawszy do budyniowej formy (wysmarowanej masłem krowiem i wysypanej bułeczką), wstawić do garnka z gorącą wodą. Gotować pod nakryciem do jednej godziny. (Wody powinno być tyle, aby dosięgła połowy budyniowej formy. Nakrywa zaś od

formy budyniowej powinna być tak samo wysmarowana masłem i wysypana bułeczką — w przeciwnym razie bowiem, gdy budyń wyrośnie, przyległby do pokrywy). Masy zaś każdej nie lać do pełności formy, lecz trzy czwarte formy.

Budyń ten można podawać z masłem rumienionem, z bułeczką tartą lub z sosem chrzanowym, albo pieczarkowym. Najlepiej jednak z chrzanowym, gdyż sam budyń jest smaku łagodnego — zatem z sosem chrzanowym lepiej smakuje. (Przepis sosu patrz rozdział siódmy).

Budyń ze szparagów. (Sos ten sam, co do kalafiorowego). Robi się w ten sam sposób, co poprzedni — z tą różnicą, iż zamiast kalafiorów używa się ze sześćdziesiąt czyli kopy szparagów obranych czysto z łupki, pokrajanych od główki ile można i ugotowanych w ten sposób, jak kalafior — następnie tak samo odlanych i dodanych zamiast kalafiora. (Kto jednak nie jest bardzo doświadczony, w którem miejscu szparag już jest łykowaty i niesmaczny, ten niech gotuje szparagi całe, a dopiero po ugotowaniu niech je tnie na kawałki mniej więcej jeden centymeter, gdyż wtenczas będzie wiedział, że szparag tam gdzie już łykowaty, nie da się ukroić, lecz pogniecie się).

Budyń z raków. Kopę (sześćdziesiąt) raków obmytych po trzykroć, posolić; zagotować trzy litry wody z garścią związanego kopru z pietruszką zieloną, łyżką soli i szklanką wina białego. Wrzucić na ten ukrop raki, po zakipieniu odlać na sito, poobrywać szyjki i szczypczyki, tak samo i wszystkie drobne szczypczyki, resztę zaś zawartości w kadłubie wyrzucić i skorupy wypłukać, następnie poobierać z skorupy wszystkie szyjki i nożyce, czterdzieści szyjek zostawić całych, resztę zaś razem

z obranymi szczypczykami trzy razy zemleć na maszynce od mięsa. Dwie bułki namoczone w mleku wycisnąć i taksamo przepuścić.

Skorupki zaś wszystkie potłuc na masę w moździerzu, lub zemleć na maszynce od mięsa. (Trzeba tylko bardzo uważać przy mieleniu, gdyż łatwo maszynkę można zepsuć). Następnie potłuczone skorupki dać do rynki, włożyć pięć łyżek masła i smażyć na kuchni, przemieszając. Po półgodzinnem smażeniu zalać pół litrem tego smaku, w którym się raki gotowały, po kilkorazowem zagotowaniu masło rakowe (czerwone) zebrać i przecedzić. Połowę tego masła dać do makutry (połowę zaś zostawić do sosu), uszatkować trymbulki i dużo kopru, dać deserowego masła cztery łyżki i trzeć, dodając po jednem ośm żółtek; następnie dodać poprzednio przygotowaną bułkę i masę rakową. Pianę z pozostałych białek, soli, dwie łyżki tartej bułki, (jeżeliby masa była za gęsta, trzy łyżki śmietany), dać do budyniowej formy i na półtorej godziny do pary. Na wydaniu oblać sosem rakowym, do którego to zostawiliśmy połowę rakowego masła i czterdzieści szyjek. Jeżeli są pod ręką szampiony, dać kilka do sosu poszatkowanych. (Przepis sosu: patrz sosy, rozdział siódmy).

Jarzyny z pary jako budyń. Wszystkie jarzyny, jak seler, marchew, pietruszkę, kalarepę, porę, cebulę, kalafior, szparagi, kilka łyżek zielonego groszku, cztery kartofle poszatkowane w plastry, dwie cebule, koper siekany, pietruszkę zieloną, wszystko to razem zmieszać, osolić i napełnić temi jarzynami budyniową formę, wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką.

Dać na wierzch trzy łyżki masła młodego, wstawić w gorącą wodę, nakryć i gotować przez trzy godziny.

Po upływie tego czasu wyjąć, wyrzucić na półmisek i wydać; osobno podać sos chrzanowy lub grzybowy. Bardzo dobrze się nadają młode, świeże grzybki, obmyte, oszatkowane i wymieszane razem z jarzynami. (Przepis sosów: Rozdział siódmy).

Budyń z parmezanu. Sześć łyżek masła zagotować z ćwierć litrem wody, czterema kostkami cukru, szczyptą soli. Wsypać na to ośm łyżek mąki i zaparzyć wyrabiając szpadelką; zdjąć z ognia i wystudzić, dać do makutry, wbić ośm żółtek po jednem i rozcierać. Wsypać dziesięć dekagramów tartego parmezanu, ubić pianę z pozostałych białek i dodawać potrosze, rozcierając ciągle, wsypać kopru siekanego, dać filiżankę słodkiej śmietanki, soli do smaku, wymieszać z resztą piany i wlać do formy budyniowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Wstawić ją w gorącą wodę i gotować półtorej godziny. Następnie po wyjęciu niech stoi w formie z piętnaście minut, a dopiero potem wyrzucić ją na okrągły, niklowy lub srebrny półmisek, oblawszy następującą polewą: filiżanka śmietany kwaśnej, rozbita z trzema żółtkami, szczyptą soli, siekanym koprem; oblać tą polewą budyń, obsypać parmezanem i wstawić do mocno gorącej bratrury. Gdy chwyci złotawy kolor, wyjąć i wydać do stołu.

Budyń grzybowy. Trzy bułki namoczyć w mleku, a kilkanaście grzybków obmyć w letniej wodzie i nastawić do gotowania. Jeżeli zaś są grzybki młode (świeże), udusić je poszatkowane na maśle z cebulką i solą, siekaną pietruszką zieloną i koprem. Po usmażeniu tych grzybków przepuścić je przez maszynkę od mięsa, czy to świeże, czy suszone, zaś bułkę moczoną dwa razy wycisnąć, i dać dwa razy także na maszynę. Zasmażyć pięć łyżek

masła z drobno usiekaną cebulką, dodać siekanego kopru i szatkowanej trymbulki, dać siedm do ośmiu żółtek, rozcierać z masłem, dodać bułkę i grzybki, osolić, wymieszać należycie, dać cztery łyżki kwaśnej śmietany, pianę z pozostałych białek, wymieszać razem i wlać do budyniowej formy, do pary na godzinę. Po wyrzuceniu na półmisek polać sosem grzybowym (rumianym lub ze śmietaną). W tym celu zostawia się cztery do pięciu grzybków całych i szatkowanych nożem, dodaje się do sosu rumianego, jeżeli się zaś daje sos ze śmietaną, natenczas używa się nie zwykłych grzybów do niego, lecz szampionów szatkowanych z czterema do sześciu oliwkami (czarnemi). Jeżeli się ma taki budyń robić naprzykład na ośmdziesiąt osób, natenczas można i suszonych i świeżych grzybków używać (o ile się to robi w sezonie grzybowym), świeże grzybki bardzo apetycznie się odbijają w tym budyniu (sposób robienia sosów, patrz sosy — rozdział siódmy).

Budyń ze szpinaku. (W zimie z suszonego z dodatkiem jarmużu, w lecie zaś ze świeżego). Szpinaku tyle, aby po ugotowaniu było pół litra, opłukać ze dwa do trzech razy, ugotować z solą; gdy miękki odlać na sito, po ostygnięciu wycisnąć i puścić ze trzy razy na maszynkę od mięsa. Namoczyć dwie bułki w mleku, gdy rozmokną, wycisnąć i puścić tak jak szpinak na maszynkę. Rozrobić sześć do ośmiu żółtek z czterema łyżkami zrumienionego masła z drobno usiekaną cebulką, usiekać, kopru dodać, trochę siekanej trymbulki, ząbek utartego czosnku. Wszystkie te rzeczy razem dobrze rozrobić (wałkiem w makutrze), następnie dodać szpinak i bułkę, poprzednio puszczone przez maszynkę. Utrzeć razem, osolić do smaku, dodać ubitą z pozosta-

łych białek pianę, ćwierć litra kwaśnej śmietany, dobrze wszystko wymieszać, dać do formy budyniowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, wstawić w gorącą wodę jak poprzednie i gotować godzinę całą. Po ugotowaniu, gdy trochę ostygnie, odetkać pokrywę, wyrzucić na okrągły półmisek i podać na stół: osobno sos ze soi lub kaparowy. (Rozdział siódmy).

Budyń Kartoflany. Obranych sześć do ośmiu kartofli ugotować pół na pół z mlekiem słodkiem, albo w samem mleku, po ugotowaniu przetrzeć przez sito lub maszynkę; pięć łyżek masła zasmażyć z jedną drobno usiekaną cebulą. Gdy się lekko zarumieni, wsypać uszatkowanej trymbulki i siekanego kopru zielonego. Masło to wlać w makutrę, trzeć z ośmioma żółtkami, dodać kartofle, soli i kilka łyżek słodkiej śmietanki (cztery do pięciu). Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać z poprzednio przygotowaną masą i dać do formy budyniowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką tartą — na godzinę do pary; do niego sos chrzanowy lub sos ze soi. (Rozdział siódmy).

Budyń z jarmużu. Robi się zupełnie tak samo, jak ze szpinaku, lecz w zimie, gdy już mróz jarmuż zwarzy. Używa się go zamiast szpinaku prawdziwego, gdyż świeżego szpinaku w zimie nie można dostać, tylko suszony. Zatem jarmużu jako jarzyny świeżej lepiej używać.

Budyń z Kapusty. Jedną dużą lub dwie mniejsze główki zwykłej kapusty białej rozkroić na ćwiartki, głąbie wykroić, obmyć, sparzyć kilka minut w gorącej wodzie, odlać i nastawić w zimnej; dać kawałek masła i trochę soli (jedną łyżeczkę). Gdy kapusta już miękka, odlać na sito lub druszlak, po ostygnięciu wycisnąć mocno i przepuścić raz na maszynkę od mięsa. Zasma-

żyć pięć łyżek krowiego masła z jedną drobno usiekaną cebulą, trymbulką szatkowaną i siekanym świeżym koprem, wlać to masło do makutry, wbić siedem do ośmiu żółtek, rozetrzeć razem, dodać jedną rozmoczoną w mleku bułkę (i przepuszczoną przez maszynkę od mięsa), jedną do dwóch łyżek tartej bułki, zmieszać to wszystko z ubitą pianą z pozostałych białek, dać do formy budyniowej, wysmarowanej masłem i wysypanej bułką — na godzinę do pary. Na wydaniu oblać zrumienionem masłem z tartą bułeczką.

Budyń z jaglanej kaszy. Półtorej szklanki kaszy sparzyć gorącą wodą, zamieszać kilka razy, wodę tę odlać a nalać ciepłej. Wytrzeć kaszę w tej wodzie (rękami), odlać, jeszcze raz wypłukać w zimnej i dopiero potem nastawić do gotowania. Nalawszy ją pół litrem wody z mlekiem (pół na pół), dać trochę soli i kawałek (jedną łyżkę) masła. Po ugotowaniu wyrzucić na obszerne naczynie, aby szybko ostygła. Pięć łyżek masła zarumienić z drobno usiekaną cebulką (siekanego kopru dodać i trymbulki po zdjęciu już masła z kuchni), wlać masło do makutry, wbić siedm żółtek, rozetrzeć, dodać kaszę i pianę z pozostałych białek, wlać do formy i gotować trzy kwadranse. Jeżeliby się masa okazała za ciężką, to jest za twardą, rozwolnić kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany.

Forma wysmarowana masłem, jak do każdego z poprzednich.

Sos może być ogórkowy lub ze soi, podany osobno w sosjerce, sos kaparowy także się nadaje bardzo. (Rozdział siódmy).

Budyń z makaronu domowego. Zagnieść ciasto z pół litra mąki, szczypty soli i łyżeczki masła. Wał-

kować na stolnicy, cienko i drobno pokrajać. Makaron ten odgotować na litrze mleka z dodaniem ćwierci litra wody. Gdy miękki, odlać na druszlak, zarumienić łyżkę masła z cebulką, wlać w makaron, wsypać trochę siekanej trymbulki, rozbić dwa całe jaja ze szklanką kwaśnej śmietany, osolić trochę, wymieszać z makaronem i nałożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką tartą budyniowej formy. Po trzydziestu minutach gotowania w parze — wyrzucić na półmisek i podać do stołu. Osobno na stół podać do tego budyniu twarożek (np. 40 dk.) roztarty w pół litrze młodej kwaśnej śmietany. (Potrawa bardzo apetytna w dnie skwarne do skromnego obiadu; zwłaszcza jeśli się nie lubi słodkich legumin).

Bardzo pożywny budyń z makaronu włoskiego. Pół funta (25 dk.) makaronu włoskiego złamać na pół, wrzucić do rynki (rondla) i zalać dwoma litrami kipiącej wody, zamieszać kilka razy i po kilku minutach odlać na druszlak i przelać zimną wodą. Następnie wrzucić do dwóch litrów kipiącej wody (osolonej) i gotować do miękkości. Zasmażyć dwie łyżki masła z drobno usiekanym porem (zielonym). Makaron po ugotowaniu odlać na druszlak, przelać zimną wodą, dać na stolnicę i pokrajać nożem w pierścienie 1 cm. długości. Rozbić cztery całe jaja z czterema łyżkami słodkiego mleka lekko, osolić nieco, wlać do tej masy łyżkę masła młodego i zmieszać tę masę z przygotowanym makaronem. Wlać do budyniowej formy wysmarowanej i dać do pary na trzydzieści minut. Po ugotowaniu wywrócić na półmisek oblać masłem z bułką i obsypać parmezanem.

Budyń z sera (twarogu). 75 dk. sera dobrego (twa-

rogu) przetrzeć przez sito, dać do makutry i ucierać wałkiem z dwoma łyżkami dobrego masła. Usiekać drobno trochę zielonego kopru i trymbulki i wsypać, do tego sera dodać pięć żółtek i cztery łyżki mąki pięknej pszennej lub kartoflanej, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać razem, dosypać szczyptę soli, nałożyć do wysmarowanej budyniowej formy (i wysypanej tartą bułką) i gotować w parze przez trzy kwadranse. Po ugotowaniu wyrzucić na półmisek i oblać następującą podlewą: Pół litra śmietany rozbić z dwoma całemi jajami, szczyptą soli, trochą siekanej zieleniny i łyżeczką kartoflanej mąki, to wszystko razem rozbić, oblać budyń (na niklowym lub blaszanym półmisku) i wstawić na dziesięć minut do bardzo gorącej bratrury. Gdy się podlewa lekko zetnie, a wierzch budyniu nieco ozłoci, podać do stołu. (Budyń ten można podawać jako potrawę zamiast zupy, lecz można go również podawać i jako leguminę, jeśli się nie lubi słodkich legumin).

Budyń z sera innym sposobem. Zasmażyć trzy łyżki masła z dwoma łyżkami mąki pszennej. Zalać ćwierć litrem kipiącego mleka i zaparzyć na kuchni. Dać do makutry i rozcierać z 50-ma dk. przetartego sera. Dosypać siekanego kopru i trymbulki (szczypiórku), szczyptę soli i cztery żółtka. Ubić z białek pozostałych pianę, wymieszać razem, z dodatkiem grzanek suchych, krajanych w kostkę z dwóch zwykłych centowych bułek. Wlać do budyniowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką sianą tartą, dać do pary na trzy kwadranse. Po wyjęciu oblać taką samą podlewą jak w poprzednim przepisie i postąpić tak samo.

Tymbal czyli budyń z brukselki (kapusty). Litr obranej, czysto obmytej brukselskiej kapusty sparzyć

t. j. wrzucić na dwa litry kipiącej wody. Po pięciu minutach odlać na druszlak, przelać zimną wodą, wrzucić powtórnie na litr gorącej wody i gotować do miękkości, dodawszy łyżkę masła i szczyptę soli. Osobno ugotować litr kartofli (z dodatkiem kilku łyżek mleka). Gdy miękkie, przetrzeć przez sito. Zarumienić lekko dwie łyżki masła z cebulą (lub trymbulką szczypiórkiem) i wlać do makutry. Gdy przestygnie, rozetrzeć z pięcioma żółtkami i koprem siekanym, dodać kartofle, rozmięszać, ubić z pozostałych białek pianę, domięszać do tych zaprawionych kartofli i doprawiwszy solą do smaku dać $^1/_3$ część do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką formy budyniowej. Na tę warstwę (kartofli) dać warstwę udynstowanej brukselskiej kapusty, zakryć masą kartoflaną (zacisnąć) znowu brukselkę i na końcu zakryć trzecią częścią kartoflanej masy, nakryć pokrywą od formy budyniowej (która powinna być także wysmarowana masłem i wysypana bułeczką), dać do (bamaru) kipiącej wody w garnku, nakryć i gotować. Po trzech kwadransach wyjąć z wody, po dziesięciu minutach wyrzucić na okrągły półmisek i oblać sosem szampionowym rumianym. Patrz przepis w rozdziale VII. (Sosy).

ROZDZIAŁ TRZECI.

Potrawy zamiast zup.

Ryż ze szpinakiem (z pieca). Dwadzieścia pięć dekagramów ryżu sparzyć gorącą wodą, a gdy kilka minut postoi, wymieszać, odlać, wypłukać w drugiej wodzie letniej, odlać, nalać smaku trzy ćwierci litra i dwie duże łyżki masła, osolić, a gdy się zagotuje, postawić na ruszcie, nie mieszać, tylko w miarę obsychania, to jest wsiąkania w siebie smaku, zakrapiać go gorącym smakiem i prażyć pod nakryciem. (Ten sposób gotowania ryżu jest najlepszy i w ten sposób gotują go Japończycy).

Gdy ryż już miękki, odstawić go i wysypać na obszerne naczynie, aby wychłódł, zasmażyć tymczasem cztery łyżki masła z jedną cebulą drobno usiekaną, trochą szatkowanej trymbulki i siekanym koprem świeżym; wlać do makutry, odbić pięć żółtek, wymieszać z ryżem i pianą, którą ubić z pozostałych pięciu białek. Połowę tej masy dać do rynki (wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką), rozpłaszczyć ją po całem dnie rynki, na to dać warstwę szpinaku zaprawionego (patrz rozdział czwarty, przyrządzanie jarzyn). Na ten szpinak drugą połowę ryżu, posypać troszkę bułką i wstawić w piec, a gdy się zrumieni, wyrzucić na okrągły półmisek. Osobno w sosjerce sos ze soi lub ogórkowy. (Rozdział siódmy).

Makaron włoski z parmezanem (z pieca). Funt,

to jest pięćdziesiąt deka makaronu włoskiego połamać na krótsze kawałki do czterech centymetrów długie, sparzyć gorącą wodą, gdy w niej pobędzie pięć minut, mieszając odlać na druszlak i nastawić na kuchnię w gorącej wodzie osolonej (wody obfitość), mieszając często. Rozpuścić młodego masła w rynce, trzy łyżki uszatkowanej trymbulki wrzucić na to masło, również i kopru siekanego. Makaron po ugotowaniu odlać na druszlak, przelać zimną wodą, dać na to masło, wymieszać. Osobno rozbić cztery żółtka z ćwierć litrem kwaśnej śmietany, szczyptą soli, wlać do makaronu, wsypać utartego parmezanu dziesięć do piętnastu deka, wymieszać razem, wyłożyć do rynki wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, wstawić do pieca, a gdy się obrumieni, wyrzucić na półmisek, obsypany tartym parmezanem.

Omlet zwykły. Ośm całych jaj, ośm łyżek słodkiego mleka (lub cztery łyżki śmietanki i cztery łyżki mleka). Szczypta soli, łyżka szatkowanej trymbulki i łyżka siekanego kopru zielonego. Rozbić to wszystko razem i wylać na rozpalone masło na dużej patelni. Wstawić do bratrury (szabaśnika) na dziesięć minut. Gdy wyrośnie, ma dosyć; podłożyć z jednej strony szeroki nóż (bez szpica), założyć trzecią część, podłożyć z drugiej strony i założyć na pierwsze podwinięcie, będzie zatem format podłużny z trzech warstw; nakryć półmiskiem długim i zgrabnie odwrócić patelnię z półmiskiem tak, aby patelnia była odwrócona spodem, na półmisek zatem omlet sam się ułoży bez trudności. Pokrajać na półmisku nożem na poprzek, z czego będzie dziesięć do dwunastu kawałków. (Omlet zwykły podaje się jako dodatek do jarzyn, mianowicie marchwi, gro-

szku, kalarepy lub szpinaku, jednak podaje się taki omlet i z różnemi jarzynami faszerowany. Sposoby podawania podaję poniżej. Omlet zatem ten sam zmienia się wedle rozmaitości jarzyn. Jeżeli się zatem omlet podaje jako dodatek do jarzyn, to się go nie faszeruje).

Uwaga: Jaj z mlekiem nie rozbijać mocno aż do piany, lecz o tyle tylko, aby zjednoczyć jaja z mlekiem. Inaczej omlet nie będzie dobry, a co najważniejsze, że nie wyrośnie, bo jaja stracą siłę.

Omlet ze szpinakiem. Ugotować szpinaku (zwłaszcza na wiosnę, kiedy wszystkie zieleniny są bardzo młode), mianowicie kilka młodych pokrzyw, kilkanaście listków mniszka, kilkanaście listków rzewienia, liści z rzodkiewki, kilka główek sałaty, a w końcu zwykłego szpinaku, to wszystko opłukać trzy razy i wrzucić na kipiącą, osoloną wodę. Gdy już miękkie, odlać na sito, przelać zimną wodą, wycisnąć mocno, przefasować przez pasztetowe sito, lub zemleć trzykrotnie na maszynce od mięsa. Zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i z trzech łyżek mąki, lekko zarumienić, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbić dobrze ten sos, dodać parę łyżek smaku grzybowego (jeśli jest), włożyć szpinak, wymieszać razem, osolić do smaku, i zasmażyć na kuchni. Gdyby był za gęsty, dodać kilka łyżek mleka słodkiego, a już po całkowitem zaprawieniu wcisnąć pół cytryny, wymieszawszy, i wrzucić dwa ząbki tartego czosnku. W ten sposób przyrządziwszy szpinak, nałożyć go na upieczony, jak powyżej, omlet przez środek i zawinąć do środka dwoma brzegami omletu, wywrócić na długi półmisek, pokrajać na poprzek i wydać

do stołu, (Szpinak taki bardzo zbawiennie działa na żołądek).

Omlet z rakami. Kopę (60) raków obmyć w trzech wodach, osolić i wrzucić na kipiącą wodę, w której powinna być garść kopru świeżego, związanego z zieloną pietruszką i jedną łyżką soli. Wody powinno być cztery litry. Po trzykrotnem zakipieniu raki mają dosyć gotowania. Szyjki i szczypczyki poobrywać i obrać ze skorupek. Resztę zaś zawartości w kadłubie raku odrzucić całkiem, pozostałe skorupy zaś duże obmyć w letniej wodzie. Następnie wszystkie skorupki potłuc w moździerzu, lub zemleć na maszynce od mięsa, dać do rynki, włożyć trzy do czterech łyżek masła i smażyć na kuchni, mieszając często. Po półgodzinnem smażeniu zalać pół litrem wody lub smaku jarzynowego, a gdy się kilka razy zagotuje, odstawić na bok, wlać ćwierć litra wody zimnej, zebrać czerwone masło rakowe, które będzie pływać na wierzchu i przecedzić przez gęste siteczko, resztę zaś tego smaku wraz ze skorupami przecisnąć przez serwetę. Zrobić zasmażkę z trzech łyżek mąki i tego masła rakowego, zasmażyć lekko, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, ćwierć litrem tego smaku przeciśniętego przez serwetę, rozbić miotełką i zagotować. Osobno rozbić cztery żółtka z czterema łyżkami kwaśnej śmietany, wlać do poprzedniego sosu i wsypać obfitość siekanego kopru zielonego. Wrzucić obrane szyjki i szczypczyki, zamieszać kilka razy, a gdy się mocno zagrzeje, dać w środek omletu, odpieczonego jak wyżej (omlet zwykły), zawinąć, wywrócić na długi półmisek, pokrajać i wydać do stołu. (Osoliwszy do smaku, po wierzchu można posypać siekanym koprem świeżym. Potrawa bardzo smaczna nawet dla bardzo wybrednych podniebień).

Jaja po holendersku. Łyżkę masła, pół litra wody, szczyptę soli, sok z połówki cytryny zagotować na obszernej soteli, okrągłej (nie miedzianej) do trzydziestu centymetrów obszernej w średnicy. Na ten ukrop puścić do czternastu całych jaj ostrożnie, aby się żółtka nie porozdzielały od białek, ani też, aby się błonka żółtka nie przerwała, i trzymać na wolnym ogniu, aby się jajka ścięły. (Przy wszystkich takich puszczanych jajach czy to na jakim ukropie, czy to na maśle, smaku lub śmietanie, zawsze żółtko powinno być surowe podane do stołu, a tylko białko ścięte, gdyż dobroć jaj na tem właśnie polega). Gdy się białka ścięły, wybrać je druszlakową łyżką na okrągły półmisek i polać sosem holenderskim (patrz: przepis w rozdziale siódmym), z wierzchu posypać siekanym koprem świeżym. (Jako dodatek do jaj, na osobnym półmisku kartofle przysmażane).

Pasztet z kartofli. Półtora litra kartofli ugotować z mlekiem i solą, po odlaniu przefasować przez rzeszoto lub maszynkę od mięsą. Zasmażyć pięć łyżek masła z drobno usiekanemi dwiema cebulami, a gdy się zarumienią, wlać do makutry, wsypać siekanej pietruszki zielonej, trymbulki i dużo kopru siekanego. Dodać kartofle, rozetrzeć, dodać ćwierć litra kwąśnej śmietany, siedem żółtek, białka zaś ubić na pianę i dodać, wymieszać wszystko razem, dać do wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką rynki, urównać, obsypać z wierzchu bułeczką, dać na pół godziny do pieca, a gdy się zrumieni, wyrzucić na okrągły półmisek. (Można dodać dwa ząbki tartego czosnku lub jeżeli się posiada w domu soję „cabul“, to dodać jedną łyżeczkę od kawy, nie zaszkodzi dać z pięć trufli drobno usiekanych i smak

z tychże do masy). Osobno w sosjerce podać sos ogórkowy, kaparowy lub chrzanowy. (Rozdział siódmy).

Omlet ze szparagami. Ugotować kopę (sześćdziesiąt) szparagów obranych, całych, lub krajanych w kawałki na jeden centymetr. (Jeżeli całe się gotuje, to po ugotowaniu się kraje). Ugotować w wodzie z kawałkiem masła, cukrem i solą. Gdy szparagi miękkie, odlać je na druszlak; zrobić zasmażkę z trzech do czterech łyżek masła i trzech łyżek mąki. Gdy się lekko zarumieni (mieszając), zalać jedną ósmą litra kwaśnej śmietany i jedną ósmą litra smaku tego, w którym się gotowało szparagi, rozbić i zagotować na kuchni, mieszając ciągle; jeżeliby było bardzo gęste, dodać parę łyżek smaku. Osobno rozbić cztery żółtka z jedną ósmą litra kwaśnej śmietany, wlać do tego gorącego na kuchni sosu, wymieszać razem, lecz nie gotować już. Wsypać dużo siekanego kopru i przygotowane szparagi, wymieszać razem i trzymać na cieple. Na wydaniu obiadu rozbić ośm całych jaj, z ośmioma łyżkami mleka słodkiego, szczyptą soli, szatkowaną trymbulką i siekanym koprem. Wlać to na rozpalone masło na dużej patelni i wstawić do bratrury (szabaśnika). Gdy wyrośnie, wyjąć (bo to jest oznaką, że omlet ma dosyć). Następnie ten „ragu“ ze szparagów wyłożyć przez środek omletu, brzegi zręcznie i szybko założyć jeden na drugi, nakryć długim półmiskiem i wywrócić na niego omlet, pokrajać na półmisku nożem, jeżeli jest parmezan pod ręką, to utrzeć i posypać po wierzchu.

Omlet z grzybkami. Pół litra grzybków młodych (ze starymi, suszonymi nie robi się omletu) obmyć, uszatkować, osolić i dać na zasmażone trzy łyżki masła z uszatkowaną cebulą. Gdy się grzybki już udu-

szą, wsypać zielonej siekanej pietruszki i kopru zielonego, rozbić ćwierć litra śmietany z jedną małą łyżeczką (od kawy) mąki pszennej. Zagotować parę razy i odstawić na bok. (Podczas duszenia grzybków często je mieszać, a jeżeli smak z nich wyparuje, podlewać po dwie łyżki smaku). Na wydaniu odpiec omlet jak wyżej ze szparagami, dać grzybki w środek, zawinąć, wyrzucić na półmisek, pokrajać i wydać do stołu.

Omlet z kalafiorami. Robi się całkiem w ten sam sposób, jak omlet ze szparagami — z tą różnicą, iż zamiast szparagów, używa się kalafiorów, gotowanych w cząstkach i użytych w ten sam sposób, co i szparagi. (Zbytnio go jednak nie polecamy, gdyż nie zasługuje na to).

Omlet z groszkiem (cukrowym lub zwykłym zielonym). Trzy czwarte litra groszku zielonego, obranego sparzyć gorącą wodą, przelać zimną na druszlaku i nastawić w zimnej. Wsypać szczyptę soli, łyżkę masła, cztery łyżki cukru. Gdy już groszek miękki, odlać na druszlak i wsypać w następujący sos: trzy łyżki młodego masła rozpuścić w rynce, dodać trzy łyżki mąki, którą (nie rumienić) lekko zasmażyć na kuchni, zalać ćwierć litrem słodkiej śmietanki, rozbić, wsypać garść siekanego kopru zielonego, zagotować, wsypać groch odgotowany, jedną łyżkę cukru. Gdyby był za gęsty — dodać smaku dwie do trzech łyżek, tego, w którym się groch gotował. Soli bardzo niewiele, aby smaku nie zepsuć. Odstawić na bok, na wydaniu odpiec omlet, jak wyżej z trymbulką i koprem, groszek dać przez całą długość, brzegi zawinąć, wywrócić na długi półmisek, pokrajać i wydać do stołu. (Nie obsypywać niczem).

Kartofle z grzybami z pieca. Dwa litry kartofli

ugotować (jeżeli kartofle nie są dobre, natenczas się zawsze do gotowania dodaje słodkiego mleka). Nastawić do gotowania również obmytych grzybków suszonych. Jeżeli są świeże, to obmyć, uszatkować, dać na lekko zarumienioną cebulę z dwoma łyżkami masła, osolić i dusić z siekaną pietruszką i koprem. Jeżeli grzyby są suszone, natenczas po ugotowaniu odlać, przepuścić dwa razy na maszynkę od mięsa, zarumienić z cebulą usiekaną, z trzema łyżkami masła, dosypać trzy łyżki mąki, zarumienić lekko, zalać jedną szklanką kwaśnej śmietany, jedną szklanką grzybowego smaku, siekanego kopru i siekanej pietruszki zielonej. Kartofle pokrajać w plastry, połowę tych kartofli dać do rynki rozrzuciwszy po spodzie (rynka ma być smarowana masłem i wysypana bułką tartą), na warstwę tych kartofli dać pięć jaj ugotowanych na twardo i pokrajanych w plastry (lub usiekanych na maszynce od mięsa, jak kto woli), na jaja owe grzybki doprawione, a na grzybki znów kartoflami zakryć, zacisnąć, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej ze szczyptą soli, dwoma całemi jajami i odrobiną zieleniny, kopru, trymbulki, posypać na wierzchu trochę bułki tartej i wstawić do pieca na pół godziny. Gdy się zarumieni, wyjąć, okroić nie spiczastym nożem dookoła i wyrzucić na okrągły półmisek. (Do tych kartofli podają się kwaszone ogórki osobno na salaterce). Jeżeli się zaś używa świeżych grzybków, natenczas gdy grzybki już miękkie, wlewa się w nie ćwierć litra kwaśnej śmietany, rozbitej z jedną łyżeczką (od kawy) mąki; po zagotowaniu ze śmietaną używa się ich do kartofli tak jak tamte, w środek na jaja.

Risotto jarskie. Dwadzieścia deka dobrego ryżu sparzyć, opłukać w dwóch wodach i nastawić do gotowa-

nia w jednym litrze gorącego smaku, dodać cztery łyżki masła, soli, siekanej pietruszki i niech się gotuje; po kilkorazowem zagotowaniu postawić na ruszcie, niech się praży aż do miękkości. Osobno ugotować pół litra zielonego groszku z masłem, solą i kawałkiem cukru, poprzednio go sparzywszy. Gdy ryż i groch miękkie zupełnie, dać trzy łyżki masła do rynki, lekko zarumienić i wsypać siekanej trymbulki z obfitością kopru, wsypać ryż i groch do jednego naczynia, wlać to masło z zieleninami, wymieszać należycie, jeżeliby było niesłone, dodać soli do smaku i kilka poszatkowanych szampionów. Wysmarowaną masłem formę, karbowaną lub gładką, okrągłą, napełnić tą mieszaniną, zacisnąć i zręcznie wyrzucić na półmisek. Do tego sos kaparowy: patrz przepis Rozdz. VII.

Kapuśniaczki małorosyjskie. Półtora litra mąki dać do kociołka lub jakiej innej rynki, rozrobić pięć deka drożdży z ćwierć litrem ciepłego mleka, zrobić w mące zagłębienie, wlać te drożdże, zarobić z niemi trochę tej mąki i dać na ciepłe miejsce. Gdy się ruszy, wlać ćwierć litra klarowanego masła, pięć całych jaj, szczyptę soli i miesić; jeżeliby ciasto było za twarde, dodać trochę ciepłego mleka (ciasto nie powinno być twarde), dać na ciepło: niech rośnie. Półtorej główki kapusty białej pokrajać na ćwiartki, obmyć, sparzyć gorącą wodą, odlać na druszlak, przelać zimną, nastawić w zimnej i gotować z solą do miękkości. Osobno opłukać dziesięć grzybków w ciepłej wodzie, zalać gorącą, dać trochę soli, niech się gotują. Pięć jaj ugotować na twardo, gdy się ugotują, obrać i puścić na maszynkę od mięsa. Grzybki, gdy już miękkie, odlać na druszlak i puścić również na maszynkę dwa razy. Kapustę odlać na

druszlak, po ostygnięciu wycisnąć mocno z wody, dać raz na maszynkę. Zasmażyć dwie cebule drobno usiekane z sześcioma łyżkami masła młodego, gdy się cebula lekko zarumieni, dać na nią kapustę, potrzymać z dziesięć minut na wolnym ogniu, dodać wreszcie jaja siekane i grzybki, soli do smaku, dwa do trzech całych jaj surowych, wymieszać wszystko należycie i dać do chłodu, przemieszując, dopokąd nie będzie letnia, aby, gdy przyjdzie na ciasto, nie zaparzyła. Następnie wyłożyć ciasto na podsypaną mąką stolnicę, rozwałkować wałkiem, podsypując z jednej i drugiej strony mąką, a gdy już ciasto równo rozwałkowane do grubości trzech milimetrów, pokrajać przez całą długość na pasy siedmiocentymetrowe, potem zaś na poprzek te pasy pokrajać także w siedmiocentymetrową szerokość, z czego się potworzą kwadraciki. Każdy taki kwadracik posmarować rozbitem jajem na trzech rożkach i nakładać na nie po łyżce tego farszu z kapusty w kształcie okrągłej kupki, teraz rożek ten, co nie był smarowany jajem (bo były smarowane tylko trzy) założyć na wierzch na kapustę, na niego drugi naprzeciwko niemu, potem trzeci i czwarty. Ponieważ w tem miejscu przychodzi cztery razy tak grube ciasto, jak na całym kapuśniaczku, przeto rożki trzeba trochę ponaciągać. Układać na blachę masłem cienko posmarowaną (w odstępach trzech i pół centymetra od siebie), posmarować po wierzchu rozbitem jajem dwa razy, dać do chlebowego pieca. Gdy się zarumienią, wyjąć (co się powinno stać w przeciągu minut dwudziestupięciu do trzydziestu), w tej chwili po wyjęciu z pieca nakryć serwetkami trzema, a gdy się ma podawać, to podawać także w serwecie.

Naleśniki z kapustą z pieca. Jedną dużą lub dwie

małe główki białej kapusty opłukać, pokrajać na ćwiartki, sparzyć gorącą wodą, nastawić w zimnej i wsypać soli. Osobno nastawić z dziesięć obmytych suszonych grzybów i sześć jaj na twardo. Gdy te ingredyencye się ugotowały, podlewać, kapustę wycisnąć z wody i puścić na maszynę od mięsa raz, jaja raz, grzyby zaś dwa razy. Zarumienić lekko jedną drobno usiekaną cebulę z pięcioma łyżkami masła, wsypać trzy łyżki mąki, zasmażyć lekko, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, ćwierć litrem smaku grzybowego, dać dwa ząbki czosnku, rozbić to wszystko na kuchni dodać kapustę, grzyby i jaja. Wymieszać razem, dodać dwa całe surowe jaja, osolić do smaku i smarować naleśniki odsmażone powyższym sposobem każdy z osobna, układając je w wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką rynce jeden na drugim, lub układać, jeden, na niego warstwę przyrządzonego farszu z kapusty, drugim nakrywać i t. d. Polać po wierzchu rozpuszczonem masłem, posypać bułeczką i wstawić na pół godziny w piec. Po wyjęciu wyrzucić na półmisek, pokrajać w promień ostrym nożem i wydać do stołu.

Ryż na smaku rakowym (potrawa). Kopę raków (sześćdziesiąt) obmyć trzy razy, osolić i wrzucić na ukrop następujący: cztery litry wody zagotować z łyżką soli, garścią związanej zielonej pietruszki z koprem. Po trzykrotnem zagotowaniu raki odlać na sito. Poobrywać szyjki i szczypty i poobierać je ze skorupek. Opłukać szybko w letniej wodzie i mieć gotowe. Resztę zaś zawartości kadłuba odrzucić, oberwawszy jednak i te drobne szczypczyki. Skorupę zaś kadłubową obmyć w letniej wodzie każdą z osobna wewnątrz należycie. Następnie utłuc wszystkie skorupy w moździerzu, lub na maszynce,

dać do rynki, włożyć pięć łyżek masła, zasmażyć na kuchni przez pół godziny, przemięszając. Zalać potem półtora litrem smaku jarzynowego, a gdy się kilka razy zagotuje, odstawić na bok, zalać szklanką zimnej wody, zebrać masło rakowe z wierzchu; resztę zaś przecedzić wraz ze skorupami przez pasówkę, lub serwetę. Trzy ćwierci litra tego smaku wlać do rynki, wsypać siekanego kopru i pietruszki, dać jedną łyżkę masła, soli do smaku, zagotować i wsypać wtedy trzydzieści deka ryżu (sparzonego poprzednio i obmytego następnie w dwóch wodach zimnych). Gdy ryż kilka razy się zagotuje, zamieszać i dać na ruszt, prażyć na nim pod nakrywą, polawszy po wierzchu dwiema łyżkami masła rakowego. Gdy ryż już miękki, odstawić na bok, wlać jeszcze jedną łyżkę masła rakowego (ma się rozumieć nie w jedno miejsce, lecz pokropić dookoła), wymieszać razem lekko i uważnie dwuwidłowym widelcem (kuchennym), aby ryżu nie pognieść, wysmarować masłem formę rantową, (str. 44), nałożyć w nią ryżu, urównać i wyrzucić na okrągły półmisek. W środek zaś z pozostałego masła rakowego i smaku i szyjek z szczypczykami, jakoteż z reszty smaku, przeciśniętego przez serwetę zrobić sos. (Przepis w rozdz. VII-mym: „Sos rakowy do potrawy“).

Kaszka krakowska na grzybowym smaku. Trzy ćwierci litra krakowskiej kaszki zatrzeć jednem całem jajem (zatrzeć, to znaczy wymieszać należycie jajo z kaszką), wysuszyć tę kaszę, mieszawszy często, a gdy się potworzą grudki, porozcierać. Ugotować dwadzieściapięć deka grzybków suszonych, obmytych w letniej wodzie, osolonych, z jedną cebulą i trochą związanego kopru z pietruszką zieloną w półtora litrze gorącej wody. Gdy grzyby już ugotowane, odlać na druszlak, puścić

na maszynkę dwa razy, połowę dać do rynki i nalać na nie smaku grzybowego (połowę zaś tak smaku, jak grzybów zostawić do sosu), dać siekanej zielonej pietruszki i kopru, cztery do pięciu łyżek masła, soli do smaku. Gdy się zagotuje, zasypać na ten smak kaszę wysuszoną, mieszając bez przestanku; gdy już kasza w siebie wsiąkła (to jest zgęstniała) nie mieszać jej już, lecz dać na ruszt (na nie bardzo ostrą kuchnię), nakryć szczelnie, niech się praży. Po dziesięciu minutach zamieszać umiejętnie, to jest od spodu podnosić do wierzchu, aby nie pognieść, ale aby sypka była. Gdy kasza już miękka, dać do formy rantowej, (str. 44), tak jak ryż poprzednio, zacisnąć i wyrzucić na półmisek okrągły. Do środka sos grzybowy (przepis w rozdz. VII-mym), do sosu zaś, jeśli kto lubi, mogą być dodane grzybki krajane na maszynie, lub szatkowane nożem, wedle upodobania i własnego smaku.

Kaszka owsiana z porami. Trzy ćwierci litra wody zagotować z trzema łyżkami masła, trzema łyżkami cukru i łyżeczką od kawy soli. Zasypać na ten ukrop pół litra owsianej kaszy, przemieszywać i prażyć na wolnym ogniu, mieszając co kilkanaście minut. Osobno dać do rynki cztery łyżki masła, uszatkować nożem pora i zasoterować (zasmażyć) na tem maśle. Połowę tego masła z porem dodać do kaszy podczas prażenia, wymieszawszy. Gdy kasza już miękka, dać ze dwie łyżki tych porów z masłem na dno jakiej formy lub zwykłej rynki, nałożyć na to kaszę, zacisnąć i wyrzucić na półmisek, ukarbować drewnianą łyżką, oblać resztą porów i wydać do stołu. (Do kaszy tej można podawać sos grzybowy na obiad, do kolacyi zaś mleko sterylizowane).

Ryż na smaku pomidorowym. (Sos pomidorowy ze

śmietaną). Dwadzieścia pomidorów obczyścić; (patrz pomidory oczyszczane, rozdział VII-my), osolić, dać dwie łyżki masła, jeden bobkowy liść, trzy cebule pokrajane, postawić na kuchnię, niech się duszą; można podlać ćwierć litrem smaku jarzynowego. Osobno ugotować smaku jarzynowego półtora litra. Gdy pomidory gotowe, przefasować przez sito i półtorej szklanki tej marmolady pomidorowej wlać do rynki, dolać trzy ćwierci litra smaku jarzynowego (patrz: smak w rozdziale I-ym), dodać cztery łyżki masła, soli do smaku, siekanego kopru, a gdy ten smak zagotuje się, wsypać na niego trzydzieści deka ryżu, sparzonego gorącą wodą i obmytego w dwóch wodach zimnych. Po kilkorazowem zagotowaniu zamieszać, postawić na ruszcie i prażyć aż do miękkości, polewając z wierzchu w miarę wyparowania po kilka łyżek smakiem gorącym. Gdy już ryż miękki, zdjąć z ognia, nałożyć w rantową formę, wysmarowaną masłem, zacisnąć, wyrzucić na okrągły półmisek, wlać do środka sosu i wydać do stołu, (przepis sosu w rozdz. VII-ym).

Ryż na jarzynowym smaku. Ugotuj zwykłego smaku jarzynowego (patrz smak, rozdział I-szy) półtora litra, trzy ćwierci litra tego smaku dać do rynki, osolić, do smaku dodać cztery łyżki masła, siekanego kopru świeżego i pietruszki siekanej zielonej; gdy się ten smak zagotuje, wsypać do niego trzydzieści deka dobrego ryżu, sparzonego poprzednio w gorącej wodzie i obmytego w dwóch zimnych. Po kilkorazowem zakipieniu przemieszać, postawić na ruszcie i dusić pod pokrywą, obracając co jakiś czas rynkę i podlewać po kilka łyżek smakiem gorącym po wierzchu, w miarę obsychania ryżu. Gdy ryż miękki, nałożyć go do rantowej formy, nacisnąć, wyrzucić na okrągły półmisek, w środek zaś w otwór

dać sos następujący: ze trzydzieści drobną łyżeczką utresowanych kartofelek odgotować, osobno odgotować także z dziesięć szparagów, pociętych (od główki) w półtora centymetra długości kawałki, z cukrem, masłem i odrobiną soli. Na dogotowaniu szparagów wrzucić z dziesięć kawałeczków drobno pokrajanego kalafiora, niech się razem ze szparagiem ugotują. Następnie zrobić zasmażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, ćwierć litrem smaku i ćwierć litrem smaku tego, w którym się gotowały szparagi z kalafiorem, rozbić mocno miotełką, wrzucić odgotowane jarzyny, siekanej trymbulki i kopru, osolić do smaku, a gdy się zagotuje, wlać w środek ryżu i wydać do stołu.

Ryż na smaku grzybowym. Dwadzieściapięć deka suszonych grzybków obmyć w letniej wodzie dwa razy, nalać litr gorącej wody i gotować do miękkości. Wsypać łyżkę soli, całą cebulę, jeden bobkowy liść i garść pietruszki zielonej, związanej razem z koprem.

W miarę, jak się woda wygotowuje w grzybach, dolewać gorącej, tak, aby smaku po odlaniu na druszlak było półtora litra; gdy grzyby już miękkie, odlać je na druszlak, a cebulę i koper, jakoteż liść odrzucić. Z grzybów zaś wybrać ośm ładnych i zostawić, resztę zaś puścić na maszynkę od mięsa dwa razy. Dać je do rynki, wlać na nie trzy ćwierci litra smaku grzybowego z nich, wsypać garść siekanej pietruszki zielonej z koprem, dać pięć łyżek młodego masła, a gdy się zagotuje, wsypać dwadzieściapięć deka ryżu, sparzonego poprzednio w gorącej wodzie i obmytego w dwóch zimnych. Zamieszać kilka razy, a gdy się już mocno gotować zacznie, postawić na ruszcie, nakryć, (osolić smak przed wsypaniem

ryżu do smaku) i nie mieszać już ani razu, lecz w miarę rośnięcia ryżu podlewać na wierzch po kilka łyżek gorącego smaku i obracać rynkę dookoła, aby się równo we wszystkich miejscach prażył. (Pozostałe całe grzybki uszatkować nożem i wrzucić do sosu; przepis sosu, patrz w rozdziale VII-ym sos grzybowy).

Gdy już ryż całkiem miękki, zdjąć z kuchni, nałożyć do wysmarowanej masłem formy, wyrzucić na półmisek, nalać do środka sosu i podać do stołu.

(Forma taka, która powinna być w kuchni raz na zawsze, gdyż bardzo często jest potrzebną, mniej więcej tak wygląda: Okrągła dwadzieścia sześć centymetrów średnicy, wewnątrz, to jest w środku ma mieć dziurę szerokości czternastu centymetrów średnicy, z kształtu ma być płaska, wysokości najwyżej sześciu centymetrów, ze spodem nie w kant ale w owal, a średnią ścianą u wierzchu nieco węższą, (kazać tak ją zrobić blacharzowi, wytłómaczywszy mu). Forma ma być tak zrobiona, aby gdy się ją napełni lub tylko da do połowy ryżu lub jakiejś kaszy, a potem się ją wywróci na półmisek, aby się pozostał na półmisku tąk zwany rant, czyli krąg z dziurą w środku, gdzieby można wlać z pół litra jakiegoś odpowiedniego sosu).

Resztę pozostałego smaku używa się na sos.

Jaja po amerykańsku. Czternaście do piętnastu jaj puścić na ukrop następujący: pół litra wody gorącej, sok z połówki cytryny, kawałek masła, szczypta soli, ćwierć litra pomidorowej marmolady.

Gdy się białka w tym ukropie zetną, powybierać łyżką druszlakową na półmisek okrągły i polać sosem pomidorowym à la americaine, (rozdział VI-my). Do tych jaj podawać można kartofelki przysmażane w pla-

strach lub tresowane łyżeczką. (Jaja takie stać nie powinny, dlatego wtenczas je puszczać, kiedy się ma wydawać, aby odrazu po przyrządzeniu poszły do stołu. Jeżeli bowiem dłużej stoją, żółtko się ścina albo obsycha, a wtenczas jaja nie są dobre). Na wierzchu po polaniu sosem, posypać siekanym zielonym koprem.

Paszteciki z grzybów w naleśnikach. Dwadzieścia deka suszonych grzybków obmyć w letniej wodzie, nalać pół litrem gorącej wody, dać łyżeczkę soli i gotować do miękkości, a wrzucić całą cebulę i bobkowy liść. Gdy już grzyby ugotowane, odlać je na druszlak, cebulę odrzucić, grzybki zaś przepuścić dwa razy na maszynkę. Ugotować pięć jaj na twardo i także raz przepuścić. Następnie zarumienić jedną drobno usiekaną cebulę z trzema łyżkami masła, dosypać trzy łyżki mąki, zamieszać, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany i ćwierć litrem smaku grzybowego, dodać siekanej, zielonej pietruszki i siekanego kopru zielonego, rozbić dobrze, dodać zmielone na maszynie grzybki, zasmażyć razem, zdjąć z kuchni, dodać trzy surowe żółtka, wymieszać razem, osolić do smaku i tym farszem posmarować naleśniki zrobione w następujący sposób: rozbić w wysokiem naczyniu trzy całe jaja i trzy żółtka, wsypać sześć łyżek mąki, szczyptę soli i łyżeczkę od kawy cukru. Rozbić to wszystko mocno, dodając ćwierć litra mleka po kilka łyżek, ciągle rozbijając, ubić pianę z trzech białek, dodać do tej rozbitej masy, wymieszać (miotełką od piany), lać po trochu na rozpaloną patelnię, smarowaną za każdym wyrzuconym naleśnikiem masłem. A gdy już naleśników jest dostateczna ilość, rozłożyć je na stole przez całą długość, zakładając brzegami jeden na drugim. Jeżeliby zostało trochę masy od pieczenia naleśników, dodać do tej

masy trzy całe jaja, rozbić i każdy brzeg naleśnika posmarować w tem miejscu, gdzie się je łączy. Następnie na tak rozłożone naleśniki rzucać po łyżce poprzednio przyrządzonego farszu, w odstępach piętnaście do dwadzieścia centymetrów, rozsmarować przez całą długość naleśników przez środek ich i zawinąć ich od siebie, z czego się utworzy długi wałek. (Naleśniki zwijać ciasno, przed zawinięciem jednak po rozsmarowaniu farszu posypać przez całą długość pozostałe posiekane jaja, brzegi zaś te, do których się zwija, przez całą długość posmarować rozbitemi poprzednio jajami, aby się te brzegi przylepiły po zwinięciu ich). Następnie ten długi wałek ciąć na kawałki, dziewięć centymetrów długie, maczać w rozbitem jaju (tem, co było rozbite z resztką masy) i rzucać na rozsypaną na stolnicy tartą bułkę, w ten sposób, aby, gdy się go rzuci, potoczył się; lewą ręką powinno się maczać dokładnie cały pasztecik (z końcami) i rzucać na stolnicę, prawą ręką zaś obtaczać go w bułce tartej, także i końce oba, (prawa ręka powinna być sucha w ciągu całej czynności). Następnie zarumienić masło na patelni lub brytwannie (takiej, aby się pomieściły) masło krowie nawpół z kokosowem, układać na niem jeden obok drugiego paszteciki i smażyć, uważając, aby nie przypalić; gdy się zarumienią z jednej strony, położyć każdy tak, aby je obsmażyć na trzy kanty i wydać do stołu po obrumienieniu z trzech stron.

(Możnaby smażyć na takiej ilości tłuszczu, aby się całe w niem utopiły, lecz to się sprzeciwia hygienie jarskiej kuchni, ale w tym wypadku one by się same zarumieniły ze wszystkich stron).

Kto znosi zapach czosnku, może do farszu dodać

trzy ząbki utartego na cienkiem tarle, nadaje on pasztecikom bardzo apetytnego zapachu po usmażeniu.

Paszteciki z fasolki na muszelkach. Paszteciki te, można robić z fasolką białą, z fasolką czarną (zw. soją) lub z soczewicą. Odgotować do miękkości, n. p.: soji (fasolki czarnej) ćwierć litra z solą i kawałkiem masła, odgotować dziesięć rurek makaronu włoskiego Nr. 3 i udynstować sześć pomidorów (oczyszczonych) z bobkowym liściem, solą, pokrajaną dużą cebulą i kawałkiem (łyżeczką) masła.

Gdy pomidory miękkie przefasować je przez sito i wlać do zaprażki zrobionej z łyżki mąki i łyżki masła. Następnie, makaron pokrajać w pierścienie i wrzucić w ten sos, dosypując fasolkę (lub soczewicę), wymieszać na ogniu razem, dodać do smaku soli i nieco (odrobinę) tartego czosnku (jeżeliby była mieszanina za gęsta, dodać 2—3 łyżki smaku, w którym się groch gotował).

Ponakładać na muszelki, pooblewać masłem zarumienionem z bułeczką tartą i wydać do stołu. Tę mieszaninę można podawać również i w niektórych ciastach, n. p. we francuskiem, zamiast ragout ze szparagów, albo w ptysiowem cieście, w ten sposób: odpiec wałki z ciasta ptysiowego takie same i z takiego samego co eklery (patrz leguminy, rozdz. X), poprzekrawać (ponacinać) tak samo jak tam wskazano i nafaszerować tą mieszaniną. Bardzo smaczna jest również ta potrawa podana w inny sposób, a mianowicie: odpiec z piętnaście naleśników, wysmarować rynkę masłem i wysypać bułką tartą, wyłożyć naleśnikami i przekładać warstwą mieszaniny i naleśnikiem nakryć i tak dalej naprzemian, a na wierzchu nakryć naleśnikiem, oblać, lub,

posmarować dobrem, młodem masłem, posypać tartą bułeczką i odpiec do rumianości w piecu. Na wydaniu wywrócić, na okrągły półmisek, ubrać jarmużem, fryzowaną pietruszką, lub sałatką.

Paszteciki z szparagów w francuskiem cieście. Zrobić ciasto francuskie (patrz rozdział X.), lecz nie wałkować go do trzech milimetrów, lecz grubiej, to jest do 5 mm. i wycinać z tego ciasta ausztycherem (blaszane kółko), szerokie na 7½ cm. średnicy placuszki. W jednej połowie tych placuszków powycinać w środku, znowu ausztycherem, placuszki, lecz już małe, na 2½ cm. w średnicy, tylko. Drugą połowę placuszków niewyciętych posmarować lekko białkiem rozbitem (z paroma kroplami ciepłej wody), na te placuszki poukładać równo, te powycinane, lekko je zaciskając (gdyż one będą tworzyły już jedno ciasto) i poukładać na blasze. (Tak samo poukładać te placuszki maleńkie na blaszce lecz innej, gdyż one są o połowę cieńsze, zatem prędzej je trzeba wyjąć z pieca). Tak poukładane, posmarować po wierzchu rozbitem żółtkiem z łyżeczką wody i wstawić w miernie gorący piec. Małe po zrumienieniu wyjąć, zaś duże trzeba trzymać w piecu najmniej trzy kwadranse.

Po upieczeniu, delikatnie (z tych dużych) wyciąć środki tak, jak pokazuje ten wierzchni wycięty placuszek i wydrążyć, ile się da, (aby nie zepsuć), zaś na miejsce tego wydrążonego ciasta, nałożyć następującego ragout.

60 (kopę) szparagów oczyszczonych ugotować, jak zwykle, po ugotowaniu pociąć na kawałki (zaczynając od główki) centymetrowe. Zaciągnąć sos z łyżki masła, łyżki mąki, lekko zarumienić, zalać pięcioma łyżkami

kwaśnej śmietany z ćwierć litrem smaku, rozbić miotełką, zagotować, zdjąć z ognia, wbić dwa żółtka (bijąc miotełką lub trzepaczką), wsypać soli do smaku, dodać w końcu pocięte szparagi, wymieszać lekko, nakładać w każdy wydrążony „wolewancik“ ile się zmieści, nakryć na wierzchu każdy tym maleńkim, odpieczonym placuszkiem, dać na chwilę do bratrury lub pieca, aby się rozgrzały i ubrawszy zieleniną na półmisku wydać do stołu. (Ragout to, ma być dosyć zawiesiste, można również dodać zieleniny, jeśli się ją ma pod ręką, kopru trochę i trymbulki siekanej).

Wienigrad jarski. Odgotować dziesięć dobrych kartofli (czysto obmytych) w łupach z solą. Odgotować pięć jaj na twardo, obmyć czysto 8—10 ładnych dojrzałych pomidorów, poprzekrawać pomidory na pół i lekko pestki i ciecz powyciskać i pomidory do reszty pokrajać na cienkie, a szerokie płatki. Kartofle po ugotowaniu poobierać z łup i krajać plastrami na dno (wysmarowanej i wysypanej bułeczką tartą) rynki. Gdy się dno zakryje, pokrajać na te kartofle jaja w plastry, lekko osoliwszy, na jaja ułożyć warstwę pokrajanych pomidorów, pomidory lekko osolić (już w rynce), napuścić lekko cytryną i posypać siekanym szczypiórkiem (trymbulką), lub w braku tegoż, drobno siekaną cebulką. Pomidory te nakryć znowu krajanemi kartoflami i zalać to wszystko ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z dwoma całemi jajami, szczyptą soli i szczyptą siekanego kopru. Dać do bratrury na trzy kwadranse; po wyjęciu z pieca musi z dziesięć minut przestygnąć (gdyż by nie wyszło z rynki), a gdy przestygnie, obkrążyć nożem w rynce dookoła i wyrzucić na okrągły pół-

misek, ubrać sałatką i wydać do stołu (osobno można podawać do tej potrawy sos pomidorowy biały).

Makaron włoski z pomidorami. Odgotować funt (50 dk.) makaronu włoskiego rurkowego Nr. 3 (wpierw go sparzywszy w gorącej wodzie i odlawszy), w osolonej wodzie do miękkości, często mieszając, by się nie przypalił. Po ugotowaniu odlać na druszlak, przelać zimną wodą, a gdy obcieknie, pociąć w pierścienie 1 cm. Udusić 6—8 oczyszczonych pomidorów, z kawałkiem masła, solą, bobkowym listkiem i jedną pokrajaną cebulą, gdy pomidory się rozgotują, przetrzeć je przez sito i w ten sposób otrzyma się marmoladę. Do tej marmolady, gdy przestygnie, dodać trzy żółtka i jedno całe jajo, rozbić razem i wlać do makaronu, (który poprzednio doprawić z dwoma łyżkami masła zasmażonego z drobno uszatkowaną cebulką), wymieszać z marmoladą pomidorową i wlać do rynki lub rondla wysmarowanego masłem, wysypanego bułeczką i wyłożonego naleśnikiem na wierzchu, nakryć drugim naleśnikiem, oblać masłem, obsypać bułką tartą i zapiec w piecu przez pół godziny, (podawać zamiast zupy).

Jaja „à la princesse“. Czternaście do szesnastu jaj dać do gotującej się wody, po czterech do pięciu minutach wodę odlewać, a dolewać zimnej, uważać jednak, aby woda, w której jaja mają pozostać nie była za zimną. Ciepłota wody taka powinna być, aby można rękę wytrzymać, inaczej jaja by się nie dały obrać z łupki. Trzeba je zatem obrać ostrożnie z łup, lecz ostrożnie, (gdyż powinny być miękkie, a nie na twardo gotowane) i dać napowrót do ciepłej wody, aby były gotowe do wydania. Następnie wykroić okrągłe grzaneczki do dwa i pół centymetra grube, wykroić

z jednej strony w środku zagłębienie, tak, ażeby jajo w niem mogło stanąć. Grzaneczki te powinny być u spodu nieco węższe, mniej więcej cztery centymetry średnicy, u góry zaś pięć centymetrów, i trzeba je odsmażyć do złotawego koloru. Na wydaniu grzanki poukładać na półmisku, zagłębieniami do wierzchu i na każdej z nich umieścić jajo, poprzednio odgotowane. Następnie oblać sosem „à la princesse“ podanym w rozdziale VII-ym, po wierzchu trzepnąć zielonym, siekanym koprem (danie to, dosyć wystawne). Dookoła półmiska może być kilka kartofli z wody, obsypanych zielonem, lecz bez otresowania ich tresolcem (tresownikiem, karbowany nożyk) podawać ich nie można. Mogą być tresowane dużą łyżeczką, w takim razie zaś nie obsypuje się ich równomiernie lecz odsmaża się krutoniki z bułek, w rodzaju muszelek i na tych muszelkach układa się po kilka piramidalnie, obsypuje zielenią i tak niemi garniruje półmisek dookoła.

Jaja z pomidorowym sosem. Tak samo gotowane, jak jaja „à la princesse“ na miękko i na takichże samych grzaneczkach, oblane sosem pomidorowym „au crème“ (ze śmietaną). Do nich na osobnym półmisku, okrągłym, niewielkim, srebnym lub niklowym, tresowane kartofelki, przysmażane, po wierzchu obsypane zielonym, siekanym koprem, ubrane zielonemi liśćmi młodemi, winogradowemi lub jarmużem, wreszcie fryzowaną pietruszką lub takąż sałatą. (Kto nie chce sobie robić tyle zachodu, może z tym samym sosem podać jaja bez grzanek, puszczane na ukrop w ten sposób, jak „jaja po holendersku“), kartofle zaś do woli mogą być tresowane, albo poprostu krajane w plastry i przy-

smażane. (Przyrządzenie sosu: rozdział VII-my. Przygotowanie kartofelek w rozdziale IV-tym, jarzyny).

Jaja po parysku (au gratin). Odsmażyć krutoniki z bułki tak, jak pod jaja „princesse“, 14 sztuk; i odgotować 14 sztuk jaj czterominutowych. Zrobić beszamel następującym sposobem: łyżkę masła zasmażyć z łyżką pszennej mąki, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany i ćwierć litra dobrego smaku (patrz smak, rozdział I. strona 3), rozbić miotełką i zagotować. Utrzeć na tarle pięć dk. parmezanu, połowę tego sera wsypać do sosu, a drugą połowę zostawić do posypania po wierzchu. Rozbić dwa żółtka z trzema łyżkami śmietany, wlać do gorącego sosu, rozbić, lecz już nie gotować i dodać soli do smaku. Teraz, jaja poustawiać na grzankach (krutonikach), oblać każde należycie beszamelem, trzepnąć siekanym zielonym koprem i tartym pozostałym parmezanem, z wierzchu przyrumienić salamandrą, (kawałkiem rozpalonego szerokiego żelaza).

Uwaga. Jaja powinny być ugotowane na miękko, obrane z łup i trzymane w letniej wodzie, aż do wydania. Układane, względnie podane powinny być zawsze na okrągłych półmiskach, a nigdy na długich.

Jaja przednie (bliźniaki). Ugotować dziesięć suszonych grzybków (czysto obmytych) z solą, odpiec potrzebną ilość wolewancików z francuskiego ciasta (takich, jak do pasztecików ze szparagów, patrz wyżej), lub odsmażyć (gdyż to łatwiej t. zw. rydzyki), puścić na gorący smak potrzebną ilość jaj, np.: na sześć osób 12—14 i ściąć białka na gorącym osolonym smaku. Następnie dać do rynki dwie łyżki masła, łyżkę mąki, zasmażyć i rozprowadzić poprzednio odgotowanym smakiem z grzybów, (którego nie powinno być więcej nad

pół litra) usiekać lub poszatkować pięć trufli smak zaś i trufle owe wrzucić do sosu, zagotować wszystko razem na ogniu, wpuścić pół łyżeczki soi cabul i pozalewać tym sosem każde jajo ułożone bądź to w wolewancie, bądź to w rydzyku i wydać. (Jeżeliby było dużo osób na obiedzie wtedy robić trochę większe wolewanciki lub rydze i kłaść po dwa jaja do jednego, ukróci się przez to pracy i nasyci gości).

Pierogi z Kapustą. Ugotować pokrajaną na ćwiartki główkę (dużą lub dwie małe) kapusty białej, wykroiwszy poprzednio głąbie ze środka i sparzywszy kipiącą wodą (do gotowania dosypać trochę soli). Kiedy kapusta już miękka, odlać ją na sito, a po ostygnięciu wycisnąć mocno w rękach i usiekać drobno nożami lub na maszynie do mięsa. Zasmażyć cztery łyżki masła z jedną drobno usiekaną cebulą, dać do tego masła kapustę, cztery do pięć łyżek tartej bułki, dwa całe jaja, soli szczyptę, wymieszać należycie i z tego farszu robić pierogi w cieście zwykłem. Półtora litra mąki, kawałek masła, szczypta soli, dwa całe jaja, pół litra wody (niecałe) zamiesić na stolnicy; aby nie było bardzo twarde, ani też bardzo wolne, rozwałkować wałkiem, nie grubo wycinać kółkiem (ausztycherem) płatki okrągłe, nakładać na to ciasto po łyżeczce przyprawionej kapusty, zaciskać brzegi mocno, po ukończeniu wszystkich wrzucić na kipiącą, osoloną wodę, ugotować, wybierać druszlakiem, przelać wodą zimną, wysypać na półmisek i oblać trzema łyżkami masła, rumienionego z tartą bułką.

Pierogi z Kapustą i serem. Robi się w ten sam sposób i przyprawia co poprzednie, z tą różnicą, że gotuje się mniej kapusty, a natomiast dodaje się sera.

(W zimie zaś, jeżeli jest brak kapusty świeżej, można odgotować jarmużu i dodać do sera zamiast kapusty). Można robić także i z kwaszonej kapusty, lecz przed użyciem (przed gotowaniem) trzeba kapustę wypłukać z kwasu, a dopiero ugotować i przesiekawszy, doprawić.

Pierogi z kartoflami i serem. Zrobić ciasto jak powyżej i nakładać doprawionym farszem z kartofli w ten sposób: litr obranych kartofli ugotować, z solą przetrzeć przez sito, wlać trzy do cztery łyżki masła zarumienionego z drobno usiekaną cebulą, dwadzieścia deka przetartego przez sito sera, dwa całe jaja, szczyptę soli, trzy do cztery łyżki tartej bułki, wymieszać wszystko razem i zawijać w ciasto; ugotowawszy, polać masłem rumianem z bułeczką.

Pierogi leniwe z sera. Dwa funty czyli jeden kilogram sera świeżego przefasować przez pasztetowe sito, dać na stolnicę i rozcierać ręką z dwiema łyżkami świeżego masła, wsypać pięć łyżek mąki pszennej, rozcierać, szczyptę soli dodać i trzy całe jaja po jednem bijąc, gdy już wszystko razem zamieszane, zebrać nożem na czyste miejsce na stolnicy, podsypane suto mąką, obmyć rękę, oczyścić stolnicę, podsypać całą mąką, krajać po kawałeczku nożem, wałkować rękami na długi a do grubości dwóch centymetrów wałek. Wałek ten ukarbować w kratkę po wierzchu nożem i krajać w skośne kawałki, cztery centymetry długie, odgotować te pierogi na osolonej wodzie (lecz krótko gotować). Gdy się raz zagotują i wypłyną na wierzch, to wyjmować druszlakiem, przelać zimną wodą, oblać masłem zarumienionem z tartą bułeczką i wydać do stołu. (Pierogi te lubią jeść niektórzy ze śmietaną, wtenczas rozbija się dobrego kwaś-

nego (zsiadłego) mleka ćwierć litra z ćwierć litrem młodej, kwaśnej śmietany miotełką i podaje do stołu do pierogów w sosjerce).

Małaje z serem (kukurydziane). Zarobić ciasto z jednego litra mąki kukurydzianej i pół litra pszennej, dosypać szczyptę soli, wbić dwa całe jaja i cztery deka drożdży, rozpuszczonych w ćwierć litrze ciepłego mleka, mieszając, wlać ćwierć litra dobrego klarowanego masła. Po wymieszaniu postawić w ciepłem miejscu, niech podrośnie. Tymczasem doprawić ser, półtora funta to jest siedmdziesiąt pięć deka sera przefasować przez sito, wlać do niego trzy do czterech łyżek masła zasmażonego z zielonym, drobno usiekanym porem, dodać trochę soli i cztery żółtka, z białek zaś ubić pianę i domieszać razem. Pociąć z czystego, białego papieru kartki dwanaście centymetrów długie a dziesięć centymetrów szerokie, posmarować każdą masłem rozpuszczonem i kłaść na każdą po dobrej łyżce wyż przyrządzonego ciasta. Ciasto to rozpłaszczyć łyżką, umaczaną w maśle i nakładać drugą łyżką znów po łyżce sera przez środek ciasta. Ciasto z jednej i drugiej strony podważyć i zlepić, następnie papierek zwinąć w rulon i układać na blachę. Gdy już wszystkie ułożone, wstawić do piekarskiego pieca (dość ostrego) a po trzydziestu minutach mają dość. Po wyjęciu z pieca, w tej chwili nakryć czystą serwetą lub dwoma, podawać w serwecie na stół porozwijawszy z papieru lub z nim. (Do tych pierogów zawsze się podaje śmietanę w sosjerce, taką samą napół z mlekiem jak w poprzednim przepisie).

Kluski hreczane. Dwa litry mąki hreczanej prażyć na kuchni w rynce (rondlu), mieszając ciągle aż do

lekkiego zarumienienia. Następnie przesiać przez sito, grudki zaś pozostałe rozgnieść wałkiem i ponownie przesiać. Zagotować półtrzecia litra wody z kawałkiem masła i solą do smaku. Mąkę zsypać do rynki (rondla) dać na kuchnię i rozgrzać mocno, zalewać kipiącą (przyrządzoną) wodą i rozrabiać mocno. Gdy się otrzyma ciasto dać na stolnicę, dosypać pół litra mąki pszennej i zagnieść razem. Następnie robić rękoma wałki z tego ciasta grubości palca średniego (męskiego), ciąć nożem kawałki 5 cm. długości i wrzucić na lekko osoloną wodę. Gdy wypłyną wybierać druszlakiem, przelewać zimną wodą, wysypywać na półmiski, oblewać rumienionem masłem z bułeczką, obsypywać dookoła na półmisku serem (przetartym przez sito).

(Nadają się bardzo na kolacyę).

Pierogi hreczane z serem. Półtora litra mąki hreczanej prażyć w rynce na kuchni (w rondlu) mieszając ciągle aż do lekkiego zrumienienia. Następnie siać przez sito, grudki zaś pozostałe na sicie gnieść wałkiem na stolnicy i znowu siać. Po przesianiu zsypać nazad do rynki, rozgrzać mocno, rozgotować kawałek masła w półtora litrze wody z solą, wodą tą, kipiącą, zalać mąkę na kuchni, mieszając, z czego się utworzy ciasto (ciasto to nie powinno być bardzo twarde). Ciasto to wziąć na stolnicę podsypaną mąką, rozwałkować (bardzo szybko) i wycinać kółkiem (ausztecherem) placki. Dawać na każdy placek po łyżeczce sera, doprawionego w ten sposób: 50 dk. sera rozetrzeć w makutrze wałkiem, zasmażyć łyżkę masła z drobno usiekanym porem zielonym, trochą zielonego kopru, szczyptą soli i całem jajem. Ser ten zalepić w placki, obciskając należycie brzegi. Gdy już robota skończona, dać na pa-

telnię łyżkę masła, rozpuścić go aż do lekkiego zarumienienia, sypnąć na to masło trochę tartej bułki, układając szybko pierogi jeden obok drugiego, zrumienić z obu stron, i wydać do stołu. Osobno podać w sosjerce dobre mleko zsiadłe rozbite na wpół ze śmietaną.

Uwąga. Robota cała już po zaparzeniu ciasta, ma się odbywać bardzo szybko, aby nie dać czasu na wystygnięcie ciasta, gdyż wtedy twardnieje i rozsypuje się, przez co robota staje się niemożliwą. Kto chce, może dodać do mąki hreczanej jedną czwartą część mąki pszennej przed prażeniem.

Kasza hreczana. Zagotować dwa litry wody z trzema łyżkami masła i łyżką soli, wybrać po zagotowaniu z tej wody pół litra tego ukropu. Na resztę zaś zasypać jeden litr (całej) hreczanej kaszy, a gdy się kilka razy zagotuje na ostrym ogniu, postawić ją na ruszcie, nakryć nakrywką i postawić na wolniejszym ogniu. Po kwadransie, gdy z wierzchu obeschnie, zalać jedną trzecią częścią tego ukropu, którego się wybrało poprzednio pół litra, nie mieszając wcale, po upływie ćwierć godziny znowu zakropić i prażyć aż do miękkości, zalewając co kilkanaście minut. Na wydaniu zebrać lekko z wierzchu obeschnięte ziarnka płytką druszlakową łyżką, następnie wysypać na półmisek okrągły, polać rumianem masłem z bułeczką i wydać na kolacyę, do sterylizowanego mleka (lub zwykłego zsiadłego). Kasza powinna być sypka, cała a miękka, na tem jej dobroć polega.

Gołąbki z ryżem. Dwie główki kapusty świeżej, białej, wrzucić do kipiącej wody, niech postoi z godzinę, aby liście zwiędły. Główki wyjąć i każdy listek z osobna odrywać i odkładać. Gdy listki wszystkie odebrane, który

bardzo wielki, przedrzeć go na pół, z czego utworzą się dwa kawałki, środkowy zaś głąbik od liścia odrzucić, mniejsze zaś liście pozostawić całe, ścinając jednak nożem ten spodni głąbik do równości liścia, (gdyż przy zawijaniu przeszkadzałby).

Jeden funt (pięćdziesiąt deka) ryżu sparzyć kipiącą wodą, odpłukać w zimnej, wlać pół litra gorącego smaku grzybowego, wsypać siekanej, zielonej pietruszki i kopru. Zasmażyć trzy łyżki masła z drobno usiekaną cebulką, gdy się lekko zarumieni, wlać do ryżu, odgotować z dziesięć suszonych, osolonych grzybków, przepuścić przez maszynę od mięsa, dodać do ryżu, osolić ryż do smaku, wymieszać wszystko razem i zostawić na godzinę w ciepłem miejscu, aby ryż nabrał smaku i napęczniał.

Następnie rozłożyć na lewej ręce liść kapuściany, wziąć na łyżkę przyprawionego ryżu, rozciągnąć po liściu równo, zawinąć dwa brzegi listka do siebie, następnie zwinąć z przeciwnego końca (bocznego) w rulonik (nie ciasno) i układać w kamiennej rynce, podłożywszy na jej dnie kilka drzazg z drzewa niesmolnego (z buka, jabłoni lub gruszki), te drzazgi okryć liściem i na takiem rusztowaniu układać gołąbki do trzy ćwierci wysokości rynki. Zalać półtora litrem lekko osolonej wody z kawałkiem masła i dusić pod nakryciem dwie do trzech godzin. Gdy woda wyparuje, na pół godziny przed wydaniem zalać jednym litrem serwatki (aby nabrały winnego smaku). Gdy miękkie, wysypać na półmisek, oblać rumianem masłem, do którego wrzucić szatkowanej, zielonej cebuli lub pora. Osobno podaje się sos koprowy, ogórkowy lub śmietanę. (Niektórzy zamiast serwatki zalewają pół litrem kwaśnej śmietany, natenczas nie można

już podawać osobno śmietany). Gołąbki takie robią z kwaszonych główek kapusty w zimie. Jest to uprzywilejowana potrawa Rusinów, jak mamałyga (kulesza). Lecz oni nieco inaczej ją robią, a to z mięsem wieprzowem, pieprzem i słoniną.

ROZDZIAŁ CZWARTY.

Przyrządzanie i podawanie jarzyn.

Szparagi. Liczy się piętnaście do dwadzieścia szparagów na osobę. Stosunek ten zależy tak od wielkości szparagów, jak i od samych ich amatorów. Są bowiem tacy, którzy zjadają i całą kopę pięknych szparagów w pojedynkę.

Szparagi oczyścić z wierzchnich włókien, czyszcząc nożem (nie bardzo ostrym) od łebka, obciąć koniec dolny od ziemi i wrzucać do zimnej wody. (Od oczyszczenia szparagów bardzo wiele zależy ich spożywanie. Szparag należycie oczyszczony może być prawie w całości spożyty. Przeciwnie, przy nieumiejętnem oczyszczeniu tylko same główki są możliwe do jedzenia, a resztę się odrzuca, toteż trzeba bardzo umiejętnie je czyścić). Po oczyszczeniu obmyć w wodzie, wyjąć na deskę, przygotować sobie czyste sznurki (sparzone w gorącej wodzie) trzydzieści pięć centymetrów długie, układać na nie szparagi jeden obok drugiego (grubsze po bokach, cieńsze w środek), związać w wiązkę, ponabijać do reszty, w środek wtykawszy kilka szparagów, aby wiązka była twardo związaną, dać do garnka do gorącej wody, wsypać soli do smaku, kawałek masła i kawałek cukru. Gotować do miękkości, na wydaniu wyjąć wiązkę z wody, dać na długi półmisek, rozwiązać sznurek, wyciągnąć, szpa-

ragi zaś podzielić na dwie połowy, jedną zostawić na jednym końcu półmiska, drugą przełożyć na drugi koniec łebkami do środka półmiska, oblać zarumienionem masłem z tartą bułką, końce zaś ubrać szatkowaną sałatą z obu końców i wydać do stołu.

Kalafiory. Gotowanie kalafiora w ten sam sposób się odbywa, co szparagów. Po obraniu z liści i opłukaniu w wodzie gotuje się w gorącej wodzie z cukrem, masłem i solą, na wydaniu oblewa masłem, zarumienionem z bułeczką, ułożywszy go na okrągłym półmisku, wszystkie w jedną dużą różę, licząc jeden kalafior na jedną osobę.

Szpinak. Nazbierać szpinaku zwykłego, oprócz tego zielonego czosnku, kilka pokrzyw, liści z rzodkwi, rzerzuchy, młodych listków rzewienia, wszystko to opłukać w trzech wodach i wrzucić do gorącej wody, wsypać soli i gotować do miękkości. Odlać na sito po ugotowaniu, przelać zimną wodą, wycisnąć z wody i puścić na maszynkę od mięsa trzy razy. (Szpinaku po puszczeniu przez maszynkę ma być jeden litr, do tej ilości trzeba się więc stosować przy zbieraniu liści, lepiej trochę więcej nazbierać, a po ugotowaniu zoryentować się, czy potrzeba zaprawiać wszystko, czy nie). Zrobić zasmażkę z pięciu łyżek masła i trzech łyżek mąki; gdy się lekko zarumieni, mieszając, zalać pół litrem kwaśnej śmietany, wymieszać z zasmażką, rozbić miotełką, dodać szpinaku, wymieszać należycie, osolić do smaku, zaciągnąć kilkanaście minut na ogniu, wyłożyć na półmisek długi, ukarbować nożem i wydać do stołu. Dodatek do szpinaku, jaja sadzone na maśle, ułożyć na szpinaku, jeżeli zaś jaja eklery, natenczas na osobnym półmisku podawać, tak samo, jeżeli jakie opiekanki się

podaje zamiast jaj (przepis jaj, patrz dodatki do jarzyn, rozdział V-ty).

Buraczki. Ładnych ćwikłowych buraczków wybrać dwa litry, obmyć w dwóch wodach i nastawić w zimnej, tak jak kartofle. Gdy się ugotują, odlać wodę gorącą a nalać zimną. Poobierać ze skórki i przepuścić na maszynkę, lub usiekać drobno siekaczem, zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać pół litrem kwaśnej śmietany, rozbić na kuchni miotełką, dodać buraczki, wymieszać razem, wsypać łyżeczkę soli, łyżkę cukru i sok z półtorej cytryny, wsypać drobno siekanego zielonego kopru, zaciągnąć na kuchni, spróbować, a co potrzeba do smaku dodać, czy to kwasu, czy cukru. Wyłożyć na półmisek, ukarbować nożem, ugarnirować fasolką czarną, zwaną soja, lub zwykłą białą i chrzanem, osobno zaś na drugim półmisku dziesięć do dwunastu jaj faszerowanych (przepis, patrz rozdział V-ty).

Uwaga. Zamiast cytryny można zakwasić buraczki sokiem z zielonego agrestu albo porzeczek. A w ten sam sposób można podawać także i buraki cukrowe białe. Jeżeli się zaś podaje buraczki bardzo młode, natenczas trzeba je tylko przesiekać i to bardzo grubo, a nie przepuszczać przez maszynkę.

Pomidory dojrzałe faszerowane. Sześć pomidorów oczyścić, wrzucić do rynki, osolić, dać łyżkę masła, jedną cebulę krajaną i dusić na kuchni. Gdy miękkie, przefasować przez włosiane sito i przygotować piętnaście pomidorów ładnych, nie bardzo wielkich, które obmyć w letniej wodzie, wyciąć w nich w miejscu od ogonka otwór łyżeczką od tresowania kartofli, wybrać nią również delikatnie zawartość wewnętrzną pomidorów z pest-

kami (nie naruszając jednak bocznych ścianek). Tak przygotowane pomidory ułożyć w obszernej rynce płaskiej, wysmarowanej masłem jeden obok drugiego, otworami do wierzchu. Osobno zasmażyć jedną drobniuchno usiekaną cebulę do złotawego koloru z trzema łyżkami dobrego masła, wlać to masło do makutry, usiekać kopru świeżego i trochę pietruszki zielonej, dwa ząbki czosnku utrzeć na cienkiem tarle i dodać to wszystko do masła w makutrze. Namoczone dwie bułki w mleku (po rozmoknięciu) wycisnąć mocno, dać dwa razy na maszynkę od mięsa. Dodać pięć żółtek do masła (w makutrze), rozetrzeć, dodać teraz bułki, pół tartej gałki muszkatołowej (jeżeli się posiada soję cabul, dać jedną małą łyżeczkę od kawy). Ubić pianę, zmieszać z poprzednią mieszaniną, osolić do smaku, dosypać trzy łyżki tartej bułki i ze dwadzieścia drobno usiekanych szampionów. Wymieszać wszystko razem, dać do szprycy i wcisnąć tego farszu do otworów w przygotowane pomidory w rynce, wysmarowanej masłem. Gdy już wszystkie pomidory są nafaszerowane podlać kilkoma łyżkami smaku, lekko osolić, nakryć pokrywą i dusić. Gdy pomidory już mają dosyć, dodać do przygotowanej marmolady pomidorowej łyżeczkę mąki, rozbić dobrze z marmoladą, aby grudek nie było i wlać pod duszące się pomidory, razem z smakiem od szampionów. Wstrząsnąć kilka razy naczyniem, dosypać jedną łyżeczkę cukru, a gdy się sos zjednoczy i raz zagotuje, zdjąć z kuchni, zalać kieliszkiem białego wina, powydobywać pomidory na okrągły półmisek, oblać sosem, obsypać zielonym siekanym koprem i wydać do stołu. Osobno do nich jako dodatek makaron włoski, lub kartofle przysmażane. W ten sam sposób podaje się i z zielonych

pomidorów jarzyna (lecz wino nie białe do sosu, ale czerwone).

Fasolka krajana. Fasolę zieloną lub żółtą poobierać z włókien, naszatkować skośno, dwa litry jej nastawić w zimnej wodzie, dodać kawałek masła i łyżeczkę soli. Gdy już fasola miękka, zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany i ćwierć litrem tego smaku, w którym się fasolka gotowała. Rozbić ten sos miotełką należycie, odlać osobno resztę smaku od fasoli, w fasolę zaś wlać ten sos. Wymieszać należycie, zagotować na kuchni dwa do trzy razy, dodać siekanego, zielonego kopru i wydać do stołu.

Dodatek: na osobnym półmisku opiekanki z jęczmiennej lub owsianej kaszy (patrz: dodatki do jarzyn, rozdział V-ty).

Fasolka szparagowa. Fasoli szparagowej żółtej albo białej, młodej (musi mieć w środku wodnisty, przeźroczysty miąższ, inaczej jest niezdatna do takiego podania) poobcinać końce, obciągnąwszy jednocześnie z jednego boku i drugiego włókna. Nastawić w zimnej wodzie, wsypać soli, masła i cukru, tak samo gotować jak szparagi na wydaniu, a gdy już całkiem miękka oblać rumianem masłem z bułeczką.

Seler blichowany. (Seler blichowany bardzo dodatnio działa na organa moczowe, lecz trzeba mieć specyalny gatunek, który się nadaje do blichowania). Takich selerów blichowanych kilka obrać z wierzchnich łodyg, ściąć w szpic od korzenia, sam korzeń zaś oczyścić lekko z błonki, przekroić na kilka ćwiartek, sparzyć w gorącej wodzie, odlać, przelać zimną, zalać drugą gorącą, dać kawałek masła, trochę soli i kawa-

łek cukru. Gdy miękki, odlać na druszlak, ugarnirować niem n. p. kalafiory lub szparagi, oblawszy masłem rumienionem z bułeczką. Selerów samych się nie podaje. (W Wenecyi są bardzo lubiane przez Włochów, nawet na surowo, jako sałata, u nas jednak jeszcze nie mają wielu zwolenników).

Kapusta biała po wiedeńsku. Dwie do trzy główki kapusty rozkroić na ćwiartki, obmyć w zimnej wodzie, sparzyć kipiącą wodą, a gdy odparuje goryczka, odlać na druszlak. Po piętnastu minutach zalać powtórnie gorącą wodą nawpół z słodkiem mlekiem, osolić, dać jedną łyżkę masła i kilka kawałków cukru. Po ugotowaniu wybrać druszlakową łyżką na półmisek, oblać masłem zarumienionem z bułeczką i wydać do stołu. Danie to stosowne na kolacyę.

Brukselska kapusta po wiedeńsku. Gotuje się w ten sam sposób i w ten sam sposób się podaje, co kapusta. Każdą główeczkę z osobna obrać z żółtych listków, obmyć w wodzie, sparzyć, dwa litry tej kapusty ugotować następnie jak poprzednią. Gdy miękka, odlać na druszlak, przelać zimną wodą, dać na półmisek, oblać masłem z rumianą bułką i wydać do stołu.

Brukselska kapusta z sosem. Dwa litry obranej brukselki sparzyć kipiącą wodą, przelać na druszlak, na druszlaku zaś zimną, zalać powtórnie gorącą (a jeszcze lepiej smakiem jarzynowym), osolić i niech się gotuje. Osobno obmyć dziesięć grzybków w dwóch letnich wodach, nalać pół litrem gorącej, niech się gotują. Gdy brukselka już miękka, odlać na druszlak, zrobić zasmażkę z pięciu łyżek masła i czterech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać smakiem z nastawionych grzybków, dolać pół litra tego smaku, w którym się gotowała brukselka,

rozbić miotełką, dodać trzy ząbki utartego na cienkiem tarle czosnku, wrzucić w ten sos, odlaną brukselkę zagotować dwa, trzy razy, mieszając, odstawić i wydać do stołu. Najodpowiedniejsze do tej jarzyny są kartofelki, łyżeczką tresowane i przysmażane, (potrawa to dość smaczna).

Kalarepka z groszkiem. Łuszczonego, zielonego groszku pół litra sparzyć w gotowanej wodzie, odlać na druszlak, przelać zimną wodą, nalać napowrót zimną, dać łyżkę masła, szczyptę soli i trzy łyżki cukru. Dziesięć kalarep niewielkich obrać z łupy, opłukać w zimnej wodzie, pokrajać w drobną kostkę (kwadraciki), lecz uważać, aby kalarepa nie była łykowatą lub pastewną, wrzucić do gorącej wody, po kwadransie odlać na druszlak, przelać zimną wodą, nalać powtórnie gorącą, dać kawałek masła, dwie łyżki, łyżeczkę małą soli, trzy łyżki cukru.

Gdy już kalarepka i groszek są miękkie, zsypać je razem. Zrobić zasmażkę z trzech łyżek masła i czterech łyżek mąki. Zarumienić lekko, zalać kwaterką zimnej wody, rozmieszać i wlać do kalarepy. Wsypać dużo zielonego kopru siekanego, zagotować razem, wymieszać należycie, spróbować, co brakuje, dodać do smaku. Osobno omlet zwykły lub jaja faszerowane, albo blinki (patrz: dodatki do jarzyn, rozdział V-ty).

W ten sam sposób podawać można i samą kalarepkę bez groszku, lecz trzeba za to więcej kalarepki nakrajać.

Rzepa. Rzepa się przyrządza w ten sam sposób, co brukiew (str. 74), mianowicie: sześć sztuk rzepy obrać z łup, uszatkować na tarle do szatkowania jarzyn, sparzyć i gotować tak samo, jak brukiew, i tak samo zaprawiać za-

prażką. Dodatki wybrać dowolnie z tych, które są podane w rozdziale V-tym.

Podaje się rzepę również i z pomidorami przyrządzoną, w ten sam sposób, co brukiew z pomidorami (str. 75). (Trudno nawet rozróżnić rzepę od brukwi z pomidorami, zaś rzepa, czy to brukiew bez pomidorów, różnią się tem, że rzepa jest biała, brukiew zaś żółta. (Dodatki te same, co do brukwi; jaja faszerowane osobno na półmisku, jako garnitur, zaś naokoło półmiska z rzepą seler blichowany lub kartofelki tresowane łyżeczką, przysmażane. (Kto nie chce zadawać sobie tyle trudu, może nie dawać żadnych garniturów, jeżeli daje osobno przystawkę do jarzyny).

Groszek zielony. Groszku zielonego, łuszczonego półtora litra sparzyć gorącą wodą, po piętnastu minutach odlać na druszlak, przelać zimną wodą i nastawić ponownie w zimnej, nalawszy jeden litr wody, dwie łyżki masła, małą łyżeczkę soli, i siedem deka cukru. Gdy groszek już miękki, zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki, lekko zarumienić, zalać ćwierć litrem słodkiej śmietanki, lub w braku tejże słodkiem mlekiem, dodać pół litra smaku, w którym się groszek gotował, resztę zaś smaku od groszku odlać na bok, a w miejsce niego zalać groszek tym sosem. Usiekać dużo kopru, dodać do groszku, wymieszać razem, zagotować raz. Jeżeli by się okazał za gęsty, dodać trochę odlanego z groszku smaku.

Do tego groszku można podawać, omlet, grzanki smarowane jajem lub blinki. (Przepis tych przystawek, patrz w rozdziale V-tym).

Marchewka po mazursku. Nakrajać w kostkę drobną marchwi nie łykowatej półtora litra, nalać półtora litrem wody i pół litrem mleka słodkiego. Dodać

łyżkę masła, szczyptę soli i trzy łyżki cukru. Gotować do miękkości. Zrobić zasmażkę z trzech łyżek masła, tyleż mąki, zarumienić lekko, zalać ćwierć litrem słodkiej śmietanki, pół litrem smaku tego, w którym się marchew gotowała, resztę smaku odlać w inne naczynie. Zaprażkę rozrobić, rozbić miotełką, wlać do marchwi, wsypać siekanego kopru, wymieszać, zagotować jeszcze raz i doprawiwszy do smaku wydać do stołu. Osobno podać opiekanki z kartofli i sera. (Przepis patrz w rozdziale V-tym).

Wężymord (skorcynora). (Stosowna do użycia tylko późną jesienią lub w zimie jarzyna, kształtem podobna do pietruszki). Po wykopaniu z ziemi liście obciąć, korzeń zaś obmyć w wodzie, oskrobać nożem i nastawić do gotowania, tak, jak szparagi, z masłem, solą i cukrem. Gdy już miękkie, odlać na druszlak, wyłożyć na półmisek i polać rumienionem masłem z bułeczką, (podawać ją można jako garnitur z selerem blichowanym, do jaj, z sosem lecz nie z *princesse).*

Kartofle faszerowane (sposób I-szy). Wybrać dwadzieścia ładnych, dużych, równych kartofli, obmyć w dwóch wodach, osolić, a po kwadransie solenia wsadzić na blasze z łupami do pieca lub rury (szabaśnika). Osobno ugotować z pięć kartofli, obranych z łup, osolonych. Gdy się kartofle już upiekły, wyjąć, pozcinać z jednego końca, wybrać łyżeczką wszystek miąższ, zmieszać z gotowanemi kartoflami i przefasować przez sito. Ugotować kilka obmytych grzybków, suszonych, z solą, przepuścić przez maszynę dwa razy. Zarumienić trzy łyżki masła z jedną, drobno usiekaną cebulą, wlać do makutry, dodać grzybki, dużo zielonego kopru siekanego i pietruszki, dwa ząbki czosnku i trochę szatkowanej

trymbulki. Wbić trzy do czterech całych jaj, rozetrzeć wszystko razem, dodać kartofle przefasowane, wymieszać razem, osolić do smaku i nałożyć tym farszem łupy z pieczonych kartofli, pozakrywać napowrót wierzchami, tak jak były poprzednio, wsadzić ponownie do pieca (na blaszce) na kwadrans, po upływie tego czasu wyjąć, ułożyć w serwecie i podać do stołu. Do tych kartofli podaje się jakąś sałatę, może być nawet biała. (Przyrządzanie sałat, patrz w rozdziale VI-ym).

Sposób drugi. Wybrać dwadzieścia pięć kartofli ładnych, obmyć dwa razy, wyjąć z wody i wydrążyć surowe, (lecz nie wiele wybierać po bokach przez całą długość, tylko tyle, aby się łyżeczka od tresowania zmieściła). Po wybraniu takiej rury, osolić z wierzchu i w środku. Ugotowanych dziesięć grzybków przepuścić dwa razy na maszynkę od mięsa, pięć jaj ugotowanych na twardo przepuścić raz na maszynę. Zasmażyć jedną cebulkę do rumianości z trzema łyżkami masła, wlać do makutry, dodać siekanego kopru, pietruszki zielonej, trymbulki dwa surowe jaja, wsypać szczyptę soli, dodać grzybki jaja siekane, trzy łyżki tartej bułki. Tym farszem powypełniać dziury w kartoflach, wsadzić je poukładane na blasze, do gorącego pieca. Po półgodzinnem pieczeniu, gdy mają dosyć, wydać do stołu w serwecie. (Niektórzy wolą w ten sposób robione kartofle, niż w pierwszy).

Podawać je można do harbuza na kwaśno lub z pomidorami.

Kartofle faszerowane z orzechami (sposób trzeci). Obmyć 18—20 sztuk ładnych dużych kartofli i odpiec w bratrurze. Ugotować trzy jaja na twardo, zemleć (na maszynce od migdałów) 25—30 włoskich orzechów (lub laskowych obranych jedną szklankę). Kartofle po upie-

czeniu ponacinać z jednego końca i miąższ wybrać. Zasmażyć dwie łyżki masła z drobno usiekaną cebulą i wlać do makutry, przetrzeć w tę cebulę wybrany miąższ z kartofli odbić trzy białka i ubić z nich pianę, żółtka zaś dodać do przetartego miąższu, roztarłszy dobrze wałkiem, dosypać następnie zmielone orzechy i trochę zielonego kopru, wymieszać powtórnie, osolić do smaku, również obsolić lekko pozostałe próżne łupy kartoflane, dodać w końcu pianę do kartoflanej masy, wymieszać, dosypać dwie łyżki tartej (sianej) bułki i ponakładać w łupy na pełno. Poukładać na lekko smarowanej blasze i wstawić do pieca lub bratrury na pół godziny. Po upływie tego czasu podać do stołu, nakryte serwetą.

Kapusta z jabłkami biała. Kapusty białej, zwykłej dwie główki uszatkować, wrzucić na kipiącą wodę, po kilkunastu minutach odlać na druszlak, przemieszać kilka razy, a gdy goryczka wyparuje, zsypać do rynki, zalać tak jak kartofle zimną wodą, osolić, niech się gotuje. Gdy już kapusta prawie miękka, uszatkować (na tarle od jarzyn) sześć kwaśnych jabłek, wrzucić do kapusty, po kilkurazowem zagotowaniu przemieszać i zaprawić w ten sposób. Cztery łyżki masła, tyleż mąki, zarumienić lekko, zalać kwaterką zimnej wody i pół kwaterką jabłeczniku, rozrobić z zasmażką, wlać do kapusty, wsypać siekanego kopru, wymieszać, zagotować jeszcze raz i odstawić. Na wydaniu ukarbować nożem na półmisku. (Osobno zaś, jako przystawka, opiekanki z ryżu i grochu).

Zupełnie w ten sam sposób można robić kapustę czerwoną (brunatną), zamiast jabłeczniku dać pół szklanki czerwonego wina i cztery łyżki cukru, miałkiego. (Do

białej kapusty z jabłkami także można dodać trochę cukru).

Kapusta włoska, faszerowana. Trzy do cztery główki całe włoskiej kapusty (nie twarde) obrać z żółtych wierzchnich liści, obmyć w wodzie i nastawić do gotowania, tak jak kartofle, z solą, wrzucić kilka obmytych grzybków i jednego pora. Osobno nastawić piętnaście deka suszonych, obmytych w letniej wodzie grzybków, jeden bobkowy liść, jedną cebulę, selera kawałek i szczyptę soli w półtora litrze wody gorącej (jeżeli to jest w lecie wrzucić do smaku kilka gałązek kopru i pietruszki). Gdy kapusta już miękka, odlać na druszlak. Namoczyć w mleku dwie bułki; zasmażyć trzy łyżki masła z jedną cebulą drobno usiekaną, wlać do makutry, odbić pięć żółtek do tego masła, usiekać zielonego kopru i pietruszki, utrzeć na tarle dwa ząbki czosnku, rozetrzeć razem z masłem, dodać bułkę wyciśniętą i przepuszczonę przez maszynkę. Ubić pianę z pięciu pozostałych białek, domieszać do farszu, osolić do smaku, dodać trzy łyżki tartej bułki i nafaszerować tym farszem kapustę w ten sposób. Wyciąć nożem głąbie od spodu, a na ich miejsce nałożyć farszu, dać do obszernej rynki, wysmarowanej masłem, układając obok siebie. Zalać sosem następującym. Zrobić zasmażkę z trzech łyżek masła i tyleż mąki, zalać smakiem z nastawionych poprzednio grzybków, rozbić miotełką, dodać kilka kropli karmelu, zagotować i zalać kapustę. Zagotować w tym sosie wyż wymienioną kapustę nafaszerowaną, wstrząsając co chwilę naczyniem, aby się nie przypaliła. Do tej kapusty osobno podaje się makaron włoski lub kartofle przysmażane w plastry (można także podawać i knedle z kartofli).

Uwaga. Kto jest amatorem grzybków, dla tego nie zaszkodzi kilka drobno usiekanych dodać do farszu.

Sałata głowiasta, faszerowana. Robi się podobnie jak kapusta włoska z takim samym farszem, z tą różnicą, że sałatę faszeruje się surową w ten sposób: czternaście do szesnastu główek (jak największych) sałaty płucze się należycie w trzech wodach, układa na sicie i lekko soli; przyrządzony powyższym sposobem farsz brać na łyżkę i wkładać w rozłożoną główkę sałaty od wierzchołka (a nie od głąbia, jak kapustę), zakryć napowrót liśćmi środek, tak jak były przed faszerowaniem, układać w masłem wysmarowanej rynce, podlać pół litrem osolonego smaku, postawić na kuchni i dusić pod nakryciem przez trzy kwadranse. W tym czasie zrobić sos taki sam jak powyższy, a po upływie oznaczonego czasu tamten smak z pod sałaty, w którym się dusi, odlać, a na jego miejsce zalać sosem. Zagotować razem z sałatą ten sos i wydać do stołu. Do tego te same dodatki, co do kapusty włoskiej, faszerowanej.

Ogórki faszerowane. Sześć ogórków średniej wielkości, a nie bardzo cieniutkich, lecz równych, obrać z łupy, wydrążyć z jednej strony otwór, i tym otworem wybrać delikatnie wszystkie ziarnka łyżeczką. Dać farsz (taki, jak do kapusty włoskiej) do szprycy i wcisnąć w każdy potrochę, dać do wysmarowanej masłem rynki, zalać osolonym smakiem jarzynowym i dusić do miękkości. Gdy już miękkie, zalać takim samym sosem jak kapustę włoską, odlawszy poprzednio tamten smak, w którem się dusiły. Jako dodatek kartofle przysmażane, kulki, lub makaron włoski. (W ten sam sposób nafaszerowane ogórki można podać pod inną postacią, mianowicie zalać je na końcu duszenia zamiast sosem

powyżej podanym, sosem pomidorowym ze śmietaną, przepis w rozdz. VII-mym).

Ogórki smażone. Obrane z łupek ogórki poprzekrawać (jeśli małe na pół, jeśli duże na cztery części) wrzucić do kipiącej osolonej wody na 8—10 minut powybierać następnie na sito druszlakową łyżką, a gdy ociekną z wody, maczać w mące potem w rozbitem jaju, a z jaja w tartej bułce i układać na klarowanem maśle na patelni i rumienić dookoła (nadają się do buraczków zamiast jaj faszerowanych również bardzo odpowiednie do szpinaku).

Kalarepa faszerowana. Czternaście kalarep nie bardzo małych obrać z łupki cienko, wydrążyć środki łyżeczką od tresowania, pozostawić tylko cienkie ścianki na pół centymetra grube, dać te kalarepki do rynki, zalać je gorącą wodą i gotować, lekko osoliwszy wodę. Gdy już będą na pół miękkie, powybierać je na sito, a tymczasem przygotować farsz następujący. Dwie bułki namoczyć w słodkiem mleku, po rozmoknięciu wycisnąć mocno i przepuścić dwa razy przez maszynkę od mięsa. Również przepuścić małą puszkę ćwierć litrową szampionów, zasmażyć jedną cebulkę drobno usiekaną z czterema łyżkami masła do złotawego koloru. Wlać te cebulkę do makutry, wsypać siekanego kopru i drobno usiekanej zielonej pietruszki, odbić pięć żółtek, rozetrzeć to wszystko razem, wsypać trochę soli i przepuszczoną bułkę z szampionami. Ubić pianę, domieszać do poprzedniej masy, wsypawszy trzy łyżki tartej bułki. Nakłaść tego farszu w szprycę i ponaciskać w każdą kalarepkę. Tak nafaszerowaną układać obok siebie w obszernem naczyniu, wysmarowanem masłem. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki, zalać jednym

litrem smaku jarzynowego, wsypać półtorej łyżki cukru, wpuścić kilka kropel karmelu, aby sos był rumiany i dusić w tym sosie do miękkości, ruszając naczyniem, aby nie przywarły do spodu. Gdy już miękkie, wydobyć druszlakową łyżką na okrągły półmisek, oblać sosem, posypać zielonym koperkiem siekanym i wydać do stołu. (Do tej jarzyny nic się nie podaje; bułki lub chleb na stole służą za przystawkę).

Uwaga. Smak z szampionów również wlać do sosu.

Kartofle pieczone po mazursku. Trzydzieści kartofli ładnych obrać z łupy, obmyć w dwóch wodach, osolić (po wybraniu z wody), brać po jednej i obsypywać ją dookoła grubą pszenną mąką, układać na blasze i wstawić do gorącego pieca. Gdy się ładnie zrumienią i są już miękkie, wyjąć, dać do serwety i wydać do stołu. (Nadają się na kolacye do zsiadłego lub sterylizowanego mleka. Na obiad zaś podać można do nich sałatę z pomidorów, patrz rozdz. VI-ty).

Brukiew. (Brukiew zazwyczaj rośnie tak wielka, że dwie brukwie wystarczają na sześć osób). Dwie do trzy brukwie obrać z łupy, uszatkować na tarle od jarzyn, sparzyć w gorącej wodzie przez kwadrans, odlać potem na druszlak, przemieszać, a gdy gorycz wyparuje, nastawić w zimnej wodzie. Wsypać łyżkę soli, trzy łyżki masła, sześć łyżek cukru. Gdy już brukiew miękka, zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i czterech łyżek mąki, zalać ćwierć litrem zimnej wody, wymieszać z zaprażką, wlać do brukwi, wymieszać razem, zagotować, wsypać dużo zielonego kopru siekanego i wydać do stołu na długim półmisku. Ugarnirować można blichowanym selerem i tresowanemi łyżeczką, przysmażanemi kartofelkami.

Osobno zaś jakieś opiekanki z kaszy lub kaszka z foremek (patrz dodatki do jarzyn, rozdz. V-ty).

Brukiew z pomidorami. Obrać dwie do trzy brukwie, uszatkować na tarle od jarzyn, sparzyć w gorącej wodzie, jak poprzednie. Nastawić w zimnej, wsypać trochę soli i dwie łyżki masła, niech się gotuje. Osobno oczyszczonych pomidorów ośm nastawić osolonych z dwiema łyżkami masła i dwiema cebulami, pokrajanemi w plastry, wrzucić jeden bobkowy liść, nakryć i dusić. Gdy pomidory miękkie, przefasować przez sito, zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i czterech łyżek mąki, zarumienić, lekko mieszając, zalać tę zaprażkę tą marmoladą pomidorową i ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbić należycie, odlać od brukwi smak, ten, w którym się gotowała, a wlać ten sos i wymieszać. Gdyby się okazała za gęstą, dolać trochę smaku tego z brukwi, wsypać dużo zielonego kopru i trochę trymbulki usiekanych, wymieszać i wydać do stołu, ukarbowaną nożem na półmisku. Osobno opiekanki kartoflane lub z kaszy (patrz rozdz. V-ty).

Marchewka z groszkiem. Nakrajać marchwi w kostki drobne lub naszatkować nożem, lub na odpowiedniem tarle od szatkowania jarzyn jeden litr. Nalać tę marchew wodą, tak jak kartofle, dać jedną łyżkę masła, pięć deka cukru, jedną małą łyżeczkę od kawy soli. Osobno łuszczonego groszku zielonego pół litra sparzyć gorącą wodą, przelać zimną, zalać powtórnie gorącą i gotować, wrzuciwszy jedną łyżkę masła, szczyptę soli i łyżkę cukru. Gdy groch i marchewka już miękkie, złączyć razem, zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i czterech łyżek mąki, zarumienić lekko, mieszając, zalać ćwierć litrem zimnej wody i pół litrem smaku,

tego, w którym się gotują jarzyny, rozbić ten sos miotełką, wlać do jarzyny, dodać dużo siekanego kopru zielonego, wymieszać razem, zagotować na kuchni i wydać do stołu. Do tej jarzyny grzanki smarowane jajem lub blinki (patrz dodatki do jarzyn, rozdział V-ty).

Harbuz na kwaśno (pierwszy sposób). (Harbuz jest nie wszystkim nawet znany, zwłaszcza, że w Królestwie Polskiem hodowany jest pod nazwą „bania", a używany tamże jedynie dla bydła. Jest jednakże kilka szlachetnych gatunków harbuza. Pomiędzy nimi zasługuje na uwagę szparagowy, który istotnie podaje się w ten sam sposób, co i szparagi, a mając smak nadzwyczaj delikatny i przyjemny nadaje się bardzo na kolacye dla chorych żołądkowo, jako bardzo lekko strawny. Przepis przyrządzania go podam poniżej. Do przyrządzania zaś harbuza wedle niniejszego pierwszego przepisu „harbuza na kwaśno" nie trzeba, aż szparagowego używać, gdyż każdy się do tego nadaje). Otóż harbuz taki przekroić na połowę, ziarnka i włókna, znajdujące się w środku wewnątrz powyskrobywać blaszaną łyżką, obrać go następnie nożem z grubej, wierzchniej łupy i szatkować na grubym tarle od jarzyn. Sparzyć go, to jest wrzucić do gorącej wody na kuchni (wody obfitość) i można nawet dwa do trzech razy zagotować. Następnie odlać na sito, gdy ścieknie, dać napowrót do rynki, czy tam garnka, osolić trochę i trzymać na kuchni tak długo, aż się stanie miękkim, mięszając tylko często. Podlewać niczem nie potrzeba (gdyż on sam jest bardzo wodnisty i sam z siebie sok puszcza). Gdy już harbuz jest całkiem miękki, odlać go powtórnie na sito. Niech sobie dobrze obcieknie, (w czem mu po-

trzeba dopomódz przez lekkie przemieszywanie szeroką łopatką, lecz nie gnieść, ale brać z pod spodu. Zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i tyleż mąki, zarumienić lekko, mieszając, zalać pół litrem kwaśnej śmietany i pół litrem kwasu ogórkowego, (dobrego, z kwaszonych ogórków przecedzonego) wsypać garść siekanego kopru, zielonego, rozbić miotełką, włożyć harbuz z sita (powinno go być pięć ćwierci litra), wymieszać z tym sosem, a gdy się kilka razy zagotuje (mieszając bez przestanku), zdjąć z kuchni i wydać do stołu, ukarbowawszy nożem. Jako przystawka do tego harbuza, opiekanki kartoflane, (patrz rozdział piąty).

Harbuz z pomidorami. (Drugi sposób). Obrany harbuz, jak poprzedni i uszatkowany, w takiej samej ilości sparzony, odlany, odgotowany z solą i powtórnie odlany, zaprawić w ten sposób: Dziesięć pomidorów oczyszczonych udusić z dwiema cebulami, pokrajanemi w plastry, z dwiema łyżkami masła, szczyptą soli i jednym bobkowym liściem. Gdy się udynstują, przetrzeć przez sito, zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła i czterech łyżek mąki, zarumienić lekko, mięszając, zalać tę marmoladę pomidorową, ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbić, wsypać kopru siekanego dużo i trochę trymbulki, szczypiórku szatkowanego, dodać harbuz, wymieszać razem, zaciągnąć na kuchni, mieszając bezustanku. Zdjąć z ognia, doprawić do smaku, czy to solą, czy kwasem. Jako dodatek, na osobnym półmisku opiekanki, jakie kto chce, z rozdziału V-tego.

Harbuz szparagowy. (Trzeci sposób). Obiera się w ten sam sposób, co poprzednie, lecz nie szatkuje już, ale kraje na kawałki, dziesięć centymetrów długie, a dwa i pół centymetra szerokie. Harbuz tak pokrajany

rzuca się na kipiącą wodę, dodaje soli do smaku, kawałek masła i garść cukru, w ten sam sposób, jak do szparagów. Gdy miękki, wyjmuje się z wody, druszlakiem wykłada na półmisek i oblawszy rumianem masłem z bułeczką, obsypuje dookoła półmiska serem.

Rzewień. (Rabarbarum). Ugotować na smak z dziesięć grzybków suszonych, obmytych w letniej wodzie. Nastawić je w półtora litrze wody, jedną cebulę wrzucić do nich, jeden bobkowy liść, garść czarnej fasoli (soją zwanej), łyżeczkę soli, zielonej pietruszki i kopru po kilka gałązek. Dziesięć łodyg rzewienia obrać z wierzchniego łyka (dookoła łodygi znajdującego się), pokrajać na kawałki dwucentymetrowe, wrzucić na dwa litry kipiącej wody i baczyć, by się nie rozlał. Gdy zżółknie, spróbować kawałeczek, czy nie miękki (łyżką lub palcami przygniótłszy), jeżeli tak, w tej chwili odlać smak na druszlak i przelać zimną wodą, niech sobie ścieka. Utresować tymczasem trzy ćwierci litra kartofelek łyżeczką, odgotować z solą, lecz nie przegotować, gdy miękkie, odlać. Zrobić sos w ten sposób: Pięć łyżek masła, trzy łyżki mąki zarumienić lekko, zalać smakiem, nastawionym poprzednio, rozbić, wsypać trymbulki szatkowanej, a wrzuciwszy rzewień i kartofelki, zagotować raz, aby jarzyny nabrały smaku, utrzeć dwa ząbki czosnku, dodać i wydać. (Do tej jarzyny, kulesza z foremek na osobnem naczyniu, lub jakaś kaszka z foremek, a nawet ryż może być).

Kartofle przysmażane (tresowane). (Kartofelki takie podają się jedynie jako przystawki lub garnitury, lecz że należą do rzędu jarzyn, umieszczam je na tem miejscu). Półtora litra tresowanych łyżeczką kartofelek, odgotować do połowy, (to znaczy, aby się nie rozgotowały)

z solą, odlać wodę, postawić na chwilę na kuchni, aby parą obeschły. Zarumienić lekko na patelni z trzema łyżkami masła, sypnąć łyżkę tartej bułki na to masło i w tej chwili wysypać na nie kartofelki. Gdy się podrumienią z jednej strony, poruszyć patelnią, aby się jednako dookoła zarumieniły. Uszatkować trochę trymbulki i kopru i już na wydaniu obsypać niemi kartofelki. (W ten sam sposób robi się kartofle przysmażane w plasterki, a zamiast tresowania, kraje się je w plastry, a potem postępuje, jak z poprzedniemi). Jeżeli jednak gatunek kartofli nie jest smaczny, trzeba zawsze do gotowania kartofli dodawać słodkiego mleka, pół wody, a pół mleka, albo ćwierć litra wody a trzy ćwierci mleka, nadaje im się przez to znacznie lepszego smaku.

Karczochy. (Jarzyna podawana u nas jesienią, gdyż wcześniej trudno ją wyprowadzić do użytku, jest mało rozpowszechniona pomimo swego delikatnego smaku). Z dwunastu do czternastu dużych karczochów poobcinać ostre szpilki nożem lub nożycami, zerżnąć nożem spód, lecz cienko, tak, aby tylko oderżnąć łodygę z cienką spodnią łupą. Zasadzić w środek z wierzchu w kwiat łyżeczkę od tresowania i wydobywać ze środka wszystkie włoski kwiatu, (trzeba bardzo starannie się obchodzić przy tem czyszczeniu, gdyż, jeżeli się włoski te po wydaniu na stół znajdują choćby w małej ilości, są bardzo nieprzyjemne). Po starannem oczyszczeniu rzucać karczochy do zimnej wody. Gdy już wszystkie oczyszczone, wypłukać i wziąwszy za spód w palce, uderzać nimi szybko o wodę. Wrzucić na gotującą się wodę, dać kawałek masła, soli i cukru do smaku tak, jak do szparagów. Po trzech kwadransach gotowania, gdy mają

dosyć, powybierać z wody na półmisek, podlać trochę tego samego smaku, aby gorące przynieść do stołu. (Osobno zaś w sosjerce sos, (patrz: w rozdziale VII-ym „au créme“).

Jak mi opowiadano, podają niektórzy karczochy z bułeczką rumienioną z masłem. Jest to błąd wielki, gdyż jarzyna ta jest smaczna jedynie tylko przez ten sos, ile że karczochy po podaniu do stołu, rozbiera się po listku, nabiera na ten listek sosu i wysysa wraz z odrobiną miąższu o delikatnym smaku, jaki tkwi wewnątrz karczocha. Zjada się przytem także i cały spód).

Masło z bułką tu zupełnie nie na miejscu.

Kardy. Jest to jarzyna, podobna do łodygi buraka cukrowego (trochę grubsza), spożywa się ją późną jesienią lub z początkiem zimy; z blichowanych kardów wykrawa się nożem same białe części, gdyż te od ziemi są delikatniejsze, obiera z błonki, płucze i gotuje tak, jak szparagi, na wydaniu polewa masłem z bułeczką rumienionem. Podane jednak być mogą nie same, ale tylko jako garnitur ze szparagami lub kalafiorami.

Kapusta Kwaszona. Jeden litr kapusty kwaszonej nastawić, (jeżeli kapusta bardzo kwaśna, to nalać wody jeden litr, zamieszać kapustę z wodą, odcedzić wodę od kapusty, a dopiero zalać drugą wodą, ciepłą i gotować do miękkości). Gdy już kapusta ugotowana, zrobić zasmażkę z czterech łyżek masła zasmażonego z cebulą siekaną, wsypać cztery łyżki mąki, zarumienić lekko, zalać ćwierć litrem zimnej wody, rozrobić z zaprażką, wlać do kapusty, wymieszać razem, dodać siekanego kopru i sześć grzybków poszatkowanych, które wrzucić podczas gotowania kapusty. Zagotować na kuchni raz jeszcze z zaprażką i wydać do stołu, osoliwszy do smaku.

(Grzybki najlepiej gotować osobno, a gdy już miękkie, odlać smak z nich do kapusty, grzybki zaś poszatkować i wrzucić najpierw do gotowania, a dopiero potem zaprawiać zaprażką). Jako dodatek, opiekanki z grochu i ryżu lub kartoflane. (Przepis opiekanek w rozdziale piątym).

Podczas. (Kapusta wiosenna). Naszatkować liści z młodej kapusty, buraków i kalafiorów. Sparzyć te liście w gorącej wodzie przez piętnaście minut, odlać na druszlak. Gdy woda ścieknie, zalać drugą, gorącą, osolić trochę, dodać łyżkę masła, niech się gotuje, (tych liści po sparzeniu powinno być jeden do półtora litra). Gdy już liście miękkie, zrobić zaprażkę z czterech łyżek masła i tyleż mąki, zarumienić, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany i pół litrem tego smaku, w którym się gotowały te liście, rozbić miotełką, wlać do liści, nasiekać kopru zielonego, wsypać, wymieszać wszystko razem, wcisnąć sok z półtora cytryny, wsypać dwie łyżki cukru i jeden kieliszek białego wina lub dwa kieliszki jabłeczniku. (Do tej jarzyny podać opiekanki, jakie się podoba, patrz w rozdziale piątym).

(Spożywa się ją tylko na wiosnę, gdy brak innych jarzyn, a liści młodych jest dość).

ROZDZIAŁ PIĄTY.

Dodatki do jarzyn.

Opiekanki z kartofli i orzechów. Ugotować półtora litra obranych kartofli z solą. Gdy miękkie, odlać, pognieść i przepuścić przez maszynkę, lub przefasować przez rzadkie sito. Pięć deka obranych orzechów utrzeć na maszynce (od tarcia migdałów) i wsypać do kartofli. Zasmażyć trzy łyżki masła z jedną drobno usiekaną cebulą, uszatkować trymbulki i kopru dużo, wrzucić do masła, dwa ząbki czosnku utrzeć na tarle cienkim, wrzucić również, wlać to wszystko do kartofli, wbić dwa całe jaja surowe, dodać cztery łyżki tartej bułki, wymięsić mocno, wsypać szczyptę soli, wymięsić, wyłożyć na stolnicę, zrobić gruby wałek, ciąć po kawałku nożem i formować kotleciki dziesięć centymetrów długie, półtora centymetra grube, pięć i pół centymetra szerokie, z jednego końca szpiczaste, z drugiego okrągłe. Rozbić trzy całe jaja z odrobiną soli, maczać każdy z osobna w tym jaju i układać na stolnicę, podsypaną tartą bułeczką. Obsypać z wierzchu tak samo bułką tartą, a biorąc każdą opiekankę z osobna oklepać nożem, aby się bułka podczas smażenia nie obsypywała (takie maczanie w jaju i obsypywanie nazywa się „o p a n i e r o w a n i e m“, co trzeba sobie zapamiętać, gdyż słowa tego będziemy często używać przy opiekankach).

Opiekanki opanierowane kłaść na rumiane masło kokosowe nawpół z krowiem, na patelnię lub blaszkę i smażyć na kuchni. Gdy się z jednej strony zarumienią, przewrócić na drugą stronę, gdy już i druga rumiana, odstawić na stół, poukładać symetrycznie na długim półmisku, ubrać fryzowaną pietruszką, sałatą lub jarmużem, (podać do harbuza na kwaśno lub kapusty czerwonej). Jeżeli opiekanki stanowią same przez się danie, natenczas do nich podać sałatę, wedle upodobania (patrz rozdz. VI-ty).

Opiekanki z ryżu i grochu. Pół litra grochu suchego, dojrzałego (białego) lub zielonego (suszonego), gotować z kawałkiem masła i szczyptą soli do miękkości. Dwadzieścia deka ryżu sparzyć, obmyć w dwóch wodach, ugotować na smaku jarzynowym z kawałkiem masła. Gdy już oba miękkie, ryż wyłożyć do makutry, aby ostygł, groch zaś odlać na druszlak, a gdy grochówka odcieknie (to jest woda, w której się gotował groch), przefasować groch przez rzadkie druciane sito. Zasmażyć cztery łyżki masła z jedną drobno usiekaną cebulą, nasiekać zieleniny, kopru, trymbulki, utrzeć dwa do trzy ząbki czosnku, wrzucić do masła, wlać potem do ryżu, rozetrzeć, dodać ośm łyżek tego grochowego przetartego miąższu, wymieszać razem, wsypać szczyptę soli, dwa całe surowe jaja, cztery do pięć łyżek tartej suchej bułki, wymięsić i robić na stolnicy okrągłe sznycelki, grube na półtora centymetra, szerokie w średnicy na siedm i pół centymetra, opanierować (str. 82), odsmażyć na kokosowem maśle nawpół z krowiem. Ułożyć w krąg na okrągłem półmisku, w środek zaś dać ładny krzak sałaty, obmytej. (Podawać do kapusty).

Opiekanki z grochu. Nastawić w ciepłej wodzie jeden

litr grochu. Gdy raz zakipi, odlać na druszlak, a nalać powtórnie drugą wodą ciepłą w rynce, dać kawałek masła, szczyptę soli, niech się gotuje do miękkości. (Uważać jednak, aby groch nie miał za dużo wody, gdyż potem by się nie dało rady z nim). Jeżeli groch już ugotowany przefasować przez sito druciane, dodać masła z zarumienioną cebulą i zieleniną, jak w poprzednim przepisie, dodać ośm łyżek tartej bułki, jedno całe jajo, wymięsić mocno i robić jak w tamtym okrągłe lub podłużne sznycelki, które odsmażyć, jak tam i wydać do stołu.

Opiekanki z kartofli i sera. Ugotować z solą półtora litra kartofli obranych z łup, po ugotowaniu przetrzeć przez sito, lub przez maszynkę; tak samo dziesięć deka sera. Zasmażyć trzy łyżki masła z drobną usiekaną cebulą. Usiekać kopru zielonego i trymbulki, wsypać do masła, wlać do kartofli, wbić dwa całe surowe jaja, wsypać pięć łyżek tartej bułki, trochę soli, wymięsić mocno, dać na stolnicę, porobić, jak w poprzednim przepisie, kotleciki, opanierować, odsmażyć i wydać.

Opiekanki kartoflane. Ugotować z solą półtora litra kartofli; osobno ugotować na twardo cztery jaja i sześć obmytych, suszonych grzybków. Gdy grzybki już miękkie, odlać, przepuścić je dwa razy przez maszynkę od mięsa, tak samo kartofle i jaja, lecz po razu. Zasmażyć trzy łyżki masła z drobno usiekaną cebulką do rumianości, usiekać zielonego kopru, trymbulki i pietruszki, wsypać do masła, wlać do kartofli, wbić dwa całe jaja, wsypać tartej bułki pół szklanki, szczyptę soli, wymięsić mocno, wyłożyć na stolnicę i robić kotleciki, jak w pierwszym przepisie podane. Opanierować, (str. 82), odsmażyć na maśle kokosowem nawpół z krowiem, ubrać zieleniną i wydać.

Opiekanki z kaszy jęczmiennej. Zagotować jeden litr wody z jedną łyżką masła i szczyptą soli. Zasypać na tę wodę pół litra kaszy drobnej, jęczmiennej (mieszać często podczas gotowania). Gdy zgęstnieje, postawić na ruszcie, niech się praży. Jeżeli kasza już miękka, wyłożyć ją do makutry i dać do chłodu. Zasmażyć cztery łyżki masła z drobno usiekaną cebulką, usiekać kopru zielonego, pietruszki, trymbulki i trzy ząbki czosnku, wrzucić do masła. Kaszę przestygniętą rozetrzeć wałkiem, wsypać szczyptę soli, dwie łyżki bułki tartej, wlać masło, rozetrzeć, wbić jajo całe. Wyłożyć na deskę i robić kotleciki, jak w pierwszym przepisie wskazane, opanierować, (str. 82) odsmażyć i wydać do jarzyny.

Blinki (sposób pierwszy). Odbić siedem białek, ubić z nich pianę, usiekać kopru i trymbulki, wsypać do piany, wsypać szczyptę soli, pięć łyżek mąki, pozostałe żółtka i wymieszać razem. Zarumienić lekko masła na dużej blaszce lub patelni, brać tej masy na łyżkę i puszczać na masło. Gdy się zarumienią z pod spodu odwrócić na drugą stronę, a gdy się i tamta strona zrumieni, powybierać na półmisek i podać do marchewki, groszku lub kalarepki.

Blinki (sposób drugi). Rozpuścić dziesięć deka masła, wlać ćwierć litra gorącej wody. Gdy zakipi wsypać ćwierć litra mąki i mocno rozbić na kuchni. Gdy się utworzy ciasto, odstawić do chłodu, wbić cztery całe jaja surowe po jednem, wyrabiając po każdem, usiekać kopru zielonego i trochę trymbulki, wsypać do tego ciasta, również szczyptę soli. Odbić cztery białka, ubić z nich pianę, domieszać do poprzedniej masy i kłaść łyżką na rozpalone masło, na patelni obszernej lub brytwannie. Zrumienić z obu stron i wydać do jarzynki (słodkiej).

Grzanki bawarskie. Dwie bułki pokrajać w kostkę i ususzyć. Ubić pianę z sześciu białek, cztery łyżki masła rozetrzeć w makutrze, dodać pozostałe żółtka, siekanej zieleniny, szczyptę soli, pięć łyżek mąki, wymieszać to wszystko razem, domieszać pianę, wsypać bułkę krajaną, wymieszać, wlać do czystej serwety (nie ściskać bardzo), zawiązać sznurkiem i puścić na osoloną gorącą wodę, niech się gotuje przez trzy kwadranse (pod nakrywą). Po upływie tego czasu, wyjąć tę serwetę, rozwiązać, pokrajać tę bombę na cienkie sześciomilimetrowe grzanki różnych kształtów, czy to trójkątnych, czy kwadratowych. Kłaść na rozpalone masło, zrumienić z obu stron i podać do marchewki lub kalarepki, czy to obłożywszy niemi jarzynkę, czy na osobnym półmiseczku.

Jaja, eklerami zwane. Trzy ćwierci litra wody zagotować w obszernej emaliowanej płytkiej rynce lub soteli, wcisnąć sok z jednej cytryny, szczyptę soli, kawałeczek masła. Puścić na tę wodę dziesięć całych jaj (uważać, aby się żółtka od białek nie rozdzieliły). Gdy się jaja zetną, wyjmować druszlakową łyżką i układać na sicie. Skoro obciekną z wody, maczać każde z osobna w mące, potem w rozbitych ze szczyptą soli trzech surowych jajach, obsypywać tartą bułką i kłaść na lekko rumianem maśle, młodem, rozpuszczonem na patelni. Obrumienić z obu stron i podać do buraczków lub harbuza.

(Można jaja te podawać także jako odrębną potrawę, wtenczas się podaje do nich osobno w sosjerce sos pomidorowy bez śmietany, patrz sosy, rozdz. VII-my).

Kulesza(mamałygą także zwana). Jeden litr mąki kukurydzianej przesiać przez druciane rzeszoto, wsypać do rynki, postawić na kuchni i mieszać bezustannie ko-

pystką. Gdy mąka już mocno rozpalona (lekko rumiana), zalać ją następującym ukropem. Pięć ćwierci litra wody zagotować z trzema łyżkami masła, łyżeczką małą soli i czterema łyżkami cukru. Jeden litr tego ukropu wlać odrazu do mąki i wybijać kopystką, aby grudek nie było (ma być taka, jak ciasto na kładzione kluski), jeżeliby była za twarda, dolać resztę wody, wymieszać powtórnie, urównać, skropić trzema łyżkami tego samego ukropu i postawić na ruszcie, na pół godziny. Zdjąć potem z kuchni i podawać tak, jak kaszkę z foremek, jeżeli ma być używana do obiadu. Jeżeli zaś do kolacyi, do mleka, czy do zsiadłego, czy gotowanego słodkiego, natenczas oblać czystą rynkę rumianem masłem, nałożyć w nią kuleszy, zacisnąć i wyrzucić, ukarbowawszy drewnianą łyżką. (Jestto codzienna potrawa prostego ludu ruskiego, lecz tam nieco odmiennie ją robią. Sypią surową mąkę na kipiącą osoloną wodę, kłócą (mieszają) i jedzą z huślańką lub „borszczem". A, że to potrawa uznana za bardzo pożywną, lekko strawną i odpowiednia przy dyetycznym odżywianiu, udoskonaliłem ją, bo sposób, w jaki ją gotują Rusini na wsi, zawsze surowizną trąci).

Knedle z Kartofli. Ugotować półtora litra obranych kartofli z solą, dać na maszynkę od mięsa lub przetrzeć przez sito. Zasmażyć dwie łyżki masła z jedną drobno usiekaną cebulą, wsypać siekanego kopru i siekanej pietruszki zielonej. Wlać to wszystko w kartofle, wygnieść ręką, wsypać soli, ćwierć litra mąki, trzy całe jaja i pół ćwierci litra tartej bułki (sianej przez druszlak). Masę tę, po należytem wymieszaniu wyłożyć na stolnicę, podsypaną mąką, podzielić na dwie części i zrobić wałek, grubości trzy i pół centymetra w średnicy. Wałek ten

ciąć nożem na kawałki trzy centymetry długie i robić gałki, potem drugą połowę tak samo (stolnicę podsypywać mąką i bułką tartą). Gałki te rzucić na kipiącą osoloną wodę, wstrząsnąć naczyniem, a gdy poczną wypływać na wierzch lub najwyżej raz się zagotują i mają dosyć, wybierać druszlakiem z wody, polać rumianem masłem z bułeczką i podać na półmisku niklowym lub srebrnym. (Jeżeli się te knedle ma podawać, nie jako przystawkę, lecz jako danie, natenczas podać osobno sos z powideł wedle rozdz. VII-mego).

Kaszka owsiana z porami. Zagotować jeden litr wody z dwiema łyżkami masła, jedną małą łyżeczką soli i czterema łyżkami cukru. Na ten ukrop zasypać dwie i pół kwaterki kaszy owsianej (wysianej poprzednio przez sito włosiane), kaszę tę na kuchni mieszać bezustannie, dopóki nie zgęstnieje, a wtedy postawić ją na ruszcie (aby się nie przydymiła), nakryć pokrywą i prażyć. Równocześnie zasmażyć cztery łyżki masła z szatkowanym porem, połowę tego pora dać do kaszy, drugą zaś zostawić do wydania. Kaszę z temi porami wlanemi wymieszać, a gdy jest już całkiem miękka, dawać po trochu tego pora, co pozostał, do karbowanej małej foremki (jakich się używa do babek z kremem) na spód, na pora nakładać kaszę i wyrzucać zgrabnie na półmisek jedną obok drugiej, potrzebną ilość. W ten sam sposób gotuje się kaszkę jęczmienną, lecz do tej ostatniej n i e d o d a w a ć c u k r u). W ten sposób podawane kaszki z foremki nadają się bardzo do jaj z sosami przy obiedzie.

Podaje się je i do kolacyi, do mleka zsiadłego, lecz w takim razie nie trzeba podawać z małych foremek, lecz jedną dużą formę oblać masłem z porami, w nią

zacisnąć kaszę, wywrócić na okrągły półmisek, oblać resztą porów po wierzchu i ukarbować drewnianą łyżką.

Grzanki smarowane jajem. Ukroić grzanek z bułek maślanych, grubych na sześć milimetrów, a długich i kształtów, jakie się podobają, przysuszyć lekko w bratrurze i posmarować następującym farszem. Ugotować sześć jaj na twardo, po ugotowaniu zalać zimną wodą, obrać z łupki, rozdzielić żółtka osobno, a białka osobno. Żółtka przetrzeć przez sito. Zrumienić lekko dwie łyżki masła, wrzucić w nie szatkowanej trymbulki i siekanego kopru, wsypać do tego masła przetarte żółtka, dodać dwa żółtka surowe, szczyptę soli i na kuchni wymieszać, aby się dobrze rozgrzało (jeżeli jest soja cabul, dodać sześć kropel). Smarować temi jajami grzanki, z jednej strony równo ukarbować nożem według gustu (jeżeli jest parmezan, posypać lekko), wstawić na trzy minuty do bratrury. Wyjąć i obłożyć niemi obraną sobie jarzynę, marchew lub kalarepę.

(W zimie, zamiast trymbulki, używać pora, bo ten zawsze zielony).

Grzybek. Odbić siedm białek na pianę, rozpuścić masła dwie łyżki, wsypać siekanego kopru i trymbulki, wlać do makutry, dodać żółtka, rozetrzeć, osolić, dosypać trzy łyżki mąki, rozetrzeć, dodać pianę, wymieszać należycie. Rozpalić na patelni (a jeszcze lepiej na czworobocznej brytfance) jedną łyżkę masła. Wlać na to masło ową masę, wyrównać i wstawić równo do rury lub pieca (ta masa surowa nie ma być przed pieczeniem grubsza nad jeden centymetr). Po lekkiem zarumienieniu i upieczeniu wyrzucić na stolnicę, pokrajać w pasy cztery centymetry szerokie przez całą długość, a potem ciąć

w skośne ostro sześciocentymetrowe kawałki (temi krutonikami obkładać jarzyny słodkawe).

Jaja faszerowane. Czternaście jaj dużych obmyć w letniej wodzie z solą, nastawić na kuchnię w zimnej wodzie i gotować przez pół godziny. Odlać potem wodę, a nalać zimnej. Gdy trochę ostygną, wybierać po jednem i przecinać nożem ze skorupami na pół. Gdy już wszystkie przecięte, powybierać z każdej połówki (delikatnie, aby skorupki nie połamać) wszystką zawartość, to jest białko i żółtko i puścić raz na maszynkę od mięsa. Zasmażyć trzy łyżki masła z szatkowaną trymbulką (w braku tejże, z drobno usiekanym porem lub drobno usiekaną cebulką, lecz cebulkę trzeba lekko zarumienić, por zaś lub trymbulka mają być nie rumienione), dodać siekanego kopru, szczyptę soli, trzy łyżki tartej bułki, jedno całe surowe jajo, wszystko to wymieszać razem z masłem i siekanemi na maszynce jajami. Gdy już jaja doprawione, nakładać pełno każdą połówkę jaja (to jest skorupkę), urównać, rzucić na rozsypaną na stolnicy tartą bułkę, a potem jeszcze raz na czystą stolnicę (aby, gdy bułka się na farsz nabierze, nie odpadała przy smażeniu, ale, aby się wbiła w jajo). Zarumienić na patelni dwie łyżki masła, układać na niem jaja (połówki), odsmażyć ładnie. Gdy rumiane, poodwracać i wstawić na pięć minut do bratrury. Wyjąć, ułożyć na półmisku (skorupkami do półmiska), ubrać zieleniną i wydać do buraczków lub harbuza z pomidorami.

Jaja sadzone na maśle. Rozpuścić młodego masła dwie do trzy łyżki na obszernej soteli (unikać naczyń żelaznych, nie emaliowanych), tak wielkiej, aby można było pomieścić czternaście jaj. Bić te jaja na masło po jednem i ostrożnie, aby się żółtka nie porozrywały.

Strzepnąć lekko solą, a potem siekanym koprem zielonym i szatkowaną trymbulką. Gdy się białka zetną, odstawić, wyciąć każde ausztychem (kółkiem blaszanem) i podebrawszy pod spód blaszaną szpadelką, układać na szpinak, marchewkę lub kalarepkę. (Żółtka muszą być surowe, na tem cała dobroć tych jaj polega. A puszczać je na masło w pewnych odstępach, aby było naokoło żółtka przynajmniej dwa centymetry białka w obwodzie). W ten sam sposób można puszczać jaja na wodę, zamiast na masło.

Kaszka krakowska (do jarzyn). Kaszki krakowskiej trzy ćwierci litra zatrzeć jednem całem jajem, dać do rury, aby wyschła, mieszając często. Zagotować jeden litr smaku z jarzynami i dziesięcioma grzybkami suszonemi, obmytemi. Na ten smak (po przecedzeniu go przez sito) wsypać drobno usiekanego kopru i zielonej pietruszki, dodać trzy do czterech łyżek masła, soli do smaku, zagotować i zasypać kaszkę, mieszając ciągle. Gdy kaszka zgęstnieje, postawić ją na ruszcie, nakryć pokrywą (na kuchni), po piętnastu minutach przemieszać widelcem, nakryć jeszcze na piętnaście minut, po upływie tego czasu ma kaszka dosyć. Zasmażyć dwie łyżki masła z poszatkowanym porem. Na wydaniu dawać po trochu tego pora na dno foremki karbowanej, małej (od babek), nałożyć na to kaszę, zacisnąć łyżką i wyrzucać na półmisek, jedną obok drugiej (kaszka ta podaje się do brukwi, rzepy, lub harbuza).

Ryż do jarzyn. W ten sam sposób robi się ryż z foremek, lecz trzeba go najpierw sparzyć kilka minut w gorącej wodzie, następnie odmyć w dwóch zimnych, a dopiero potem nastawić do gotowania i to dwadzieścia pięć deka ryżu, trzy ćwierci litra smaku, trzy do czte-

rech łyżek masła, z solą, siekanym koprem i pietruszką (gdy się ryż zacznie gotować, mieszać, postawić na ruszt, nakryć i już nie mieszać, lecz w miarę jak z wierzchu obsycha, zalewać po kilka łyżek smaku). Gdy miękki, zdjąć i wydać tak jak kaszkę krakowską z porami. (do fasolki krajanej lub jakiej innej jarzyny).

Kaszka jaglana do jarzyn. W ten sam sposób podaje się i kaszkę jaglaną z foremek. Dwadzieścia pięć deka kaszy jaglanej sparzyć kipiącą wodą. Po piętnastu minutach, rozmieszawszy, wodę tę odlać. Wlać zimnej wody, wymyć w rękach, odlać, zalać jeszcze jedną wodą, obmyć i odlać. Zalać trzema ćwierciami litra gorącego smaku z grzybkami i solą (ugotowanego), dać siekanej zieleniny, trzy do czterech łyżek masła, zagotować, mieszając. Gdy zacznie gęstnieć, postawić na ruszcie i prażyć pod nakryciem aż do miękkości, a na wydaniu postąpić tak, jak z kaszką krakowską. (Nadaje się do wszelkich jaj z sosami). Do jaj można podawać także i ryż, jak też i kaszkę krakowską.

———

ROZDZIAŁ SZÓSTY.

Sałaty.

Przy wszystkich sałatach, w których skład wchodzą pomidory, będę używał wyrazu „pomidory oczyszczone“, to znaczy: pomidory po należytem obmyciu w letniej wodzie, przekroić na poprzek, (każdy z osobna) lekko ścisnąć, aby znajdujące się w środku ziarnka i żółtą ciecz wycisnąć (gdyż te dwa składniki pomidora mają obrzydliwą woń i niemiły smak, czem psują każdą potrawę lub przyprawę). A dopiero tak oczyszczonych pomidorów używać czy to na surowo do sałat, czy też do gotowania, do zup lub sosów.

Sałata zimowa mieszana. Nastawić do gotowania cztery niewielkie buraczki ćwikłowe, (obmyte) w skórach, nastawić sześć kartofli całych, w łupach, obmytych, następnie trzy do czterech selerów w skórach, obmytych (można razem z kartoflami gotować i szczyptą soli), ćwierć litra perłówki fasoli ze solą. (Uważać, aby się kartofle nie rozleciały). Ugotować cztery jaja. Gdy się to wszystko pogotuje, poodlewać i ostudzić. Poobierać z łupin i poszatkować w paski nożem lub na specyalnem tarle do szatkowania jarzyn. Oprócz wyżej wymienionych jarzyn uszatkować nadto jedną niewielką główkę czerwonej kapusty, sparzyć i ugotować do miękkości. Po odlaniu, gdy przestygnie, osolić trochę, napuścić cytry-

nowym sokiem, obsypać małą łyżeczką cukru, wymieszać należycie, niech sobie tak postoi, (aby nabrała ładnej, czerwonej barwy). Obrać dwa do trzy ogórki kwaszone z łup, uszatkować także, sześć do ośmiu pomidorów oczyszczonych uszatkować. Z jaj oddzielić żółtka od białek, żółtka przetrzeć przez sito do makutry, dać szczyptę soli, dwie łyżeczki cukru, trzy surowe żółtka i trzeć wałkiem dodając po trochu ćwierć litra młodej najlepszej oliwy (jadalnej), dodać sok z dwóch cytryn, wymieszać razem, wlać pół ćwierci litra dobrego soku z kwaszonych ogórków. Wrzucić wszystkie wyżej wymienione jarzyny do tego sosu, szatkowanej trymbulki, wymieszać należycie, niech postoi z pół godziny przed wydaniem, aby się zamacerowała na wydaniu, wyłożyć na salaterkę, ugarnirować jarzynkami, ubrać fryzowaną pietruszką i wydać. Jeżeliby coś brakowało, soli, cukru lub kwasu, trzeba odpowiednio do smaku doprawić. (Zamiast kapusty czerwonej, gotowanej, można używać surowej, kwaszonej, białej lub czerwonej, trzeba ją jednak nieco przesiekać).

Sałata z pomidorów. (Sposób pierwszy). Uszatkować ze dwadzieścia pomidorów, ładnych, dojrzałych, oczyszczonych. (Po uszatkowaniu, zbierać je w porcelanowe lub kamienne naczynie, nigdy do blaszanego lub mosiężnego ani miedzianego). Wsypać szczyptę soli, łyżkę cukru, pół ćwierci litra dobrej oliwy, wycisnąć całą cytrynę, wymieszać należycie, niech stoi. Tymczasem usiekać (bardzo drobno) dwie cebule, pół (niewielkiego) pora zielonego, zmieszać z zaprawionemi pomidorami i po upływie kilkunastu minut wydać do stołu. (Nadaje się do różnych opiekanek, również do mięsnych potraw bez sosów). Sałata ta wprawdzie dobra, lecz wymaga bardzo

dużo pomidorów, to też podaję jeszcze dwa sposoby poniżej, w których pomidory są również podstawą, lecz wystarczają w mniejszej ilości, (str. 95 i 97).

Sałata z pomidorów i selera. (Sposób drugi). Nastawić do gotowania sześć selerów, obmytych w dwóch wodach. Gdy już miękkie, odlać wodę, selery zaś dać do zimna, aby wystygły. Tymczasem uszatkować nożem dziesięć sztuk pomidorów oczyszczonych. Usiekać drobno jedną cebulę, uszatkować kawałek pora, trochę trymbulki (szczypiórku), wsypać to do pomidorów, wcisnąć sok z półtorej cytryny, wsypać półtorej łyżki cukru, szczyptę soli, pół ćwierci litra oliwy (dobrej), wymieszać. Selery obrać z łupiny, uszatkować, wrzucić do zaprawionych pomidorów, wymieszać razem, a gdy się zamaceruje wydać do stołu, ubrawszy na salaterce listkami zielonemi kopru lub pietruszki fryzowanej, (można dać w środek na wierzchu krzaczek obmytej sałaty zielonej).

Uwaga. Selerów sześć tylko w tym wypadku można zużyć, jeżeli są małe, to jest mniej więcej wielkości kaczych jaj. Jeżeli zaś są tak duże, jak gęsie jaja, wystarczą dwa w zupełności.

Zielona sałata z mizeryą, mieszana ze śmietaną. Ośm główek sałaty opłukać w trzech wodach, wyjąć na sito i lekko osolić. Obrać z łup cztery do pięciu ogórków (świeżych), uszatkować cienko nożem lub na szatkowniczce, strzepnąć lekko solą i wlać razem do sałaty, niech ociekną. Rozbić tymczasem pół litra kwaśnej śmietany z dwiema łyżkami cukru, szczyptą soli i sokiem, wyciśniętym z dwóch cytryn. Uszatkować trymbulki, wsypać do śmietany, wymieszać, odlać trochę do polania po wierzchu, do reszty zaś (tego sosu śmietanowego) wrzucić sałatę z mizeryą. Wymieszać należycie,

ułożyć na salaterce, oblać resztą śmietany i wydać do stołu.

(W ten sam sposób przyprawia się mizeryę samą, lecz bierze się więcej ogórków, zamiast pięciu ośm, a jeśli bardzo małe jeszcze więcej).

Sałata z kwaszonej kapusty, selera i kartofli. Ugotować kilka selerów (cztery do pięciu), obmytych w łupinach (w skórach), tak samo kartofli, osolonych. Gdy miękkie, odlać i ostudzić. Pół litra dobrej, kwaszonej kapusty białej, przesiekać, zalać ćwierć litrem wody gotowanej, gorącej, przemieszując. Seler i kartofle uszatkować nożem lub na tarle od szatkowania jarzyn. Uszatkować pora, trymbulki i wsypać do kapusty, dodać szczyptę soli, dwie łyżki cukru; wymieszać należycie, wlać dobrej oliwy stołowej pół ćwierci litra, dodać selery i kartofle, wymieszać razem, wcisnąć pół cytryny, wymieszać i wydać. Jeżeli jest pora, w której można dostać ze cztery do pięciu pomidorów, natenczas oczyszczone pomidorki poszatkować, zaprawić jak sałatę z pomidorów, (sposób pierwszy) i na wydaniu, ułożyć je na samym wierzchu, już na salaterce, na sałatę.

Zielona sałata ze śmietaną. Ugotować siedm jaj na twardo, gdy się gotowały pół godziny, mają dosyć; odlać gorącą a zalać zimną wodą. Z tych jaj trzy obrać, wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito do makutry, dodać trzy surowe żółtka, szczyptę soli i trzeć wałkiem. Po piętnastu minutach wcisnąć sok z jednej cytryny, wsypać dwie łyżki cukru, rozbić, wlać pół litra kwaśnej dobrej śmietany, rozbić ze śmietaną tę zaprawę, spróbować, jeżeliby ta zaprawa była mało kwaskowa, dodać jeszcze soku cytrynowego. Dwadzieścia główek zielonej sałaty obrać starannie, wypłukać w trzech wodach, wyjąć z ostatniej

na sito i strzepać lekko solą, przewróciwszy z pod spodu na wierzch, (aby równo wszystka była osolona). Strzepać sitem, aby woda obciekła, wyjąć do miski, zalać połową sporządzonego poprzednio sosu, wymieszać dokładnie, ułożyć na salaterce, dać na nią obrane i pokrajane na cząstki jaja, (pozostałe cztery), oblać resztą tej zaprawy i wydać do stołu. (Sałaty nie gnieść, nie solić mocno, aby była świeża, a kładąc na salaterkę, nie dawać z tym sosem, z którym była zmieszana, gdyż ten ma pozostać, a podać z świeżym, to jest drugą połową, którą się poprzednio zostawiło).

Zielona sałata z sosem provence. Ugotować sześć jaj na twardo; gdy ostygną, obrać z łup, wyjąć żółtka i przetrzeć przez sito włosiane do makutry. Dodać trzy surowe żółtka, szczyptę soli i trzeć wałkiem, lejąc po trochu pół ćwierci litra dobrej oliwy. Gdy oliwa już wlana, wcisnąć sok z dwóch cytryn (nie naraz, lecz potrosze), wsypać półtorej łyżki cukru i pół ćwierci litra wystudzonego smaku jarzynowego.

Sałaty dwadzieścia główek obmyć (opłukać) w trzech wodach, wybrać na sito, osolić lekko, jak poprzednią, wycisnąć z lekka w serwecie, dać do miski, zalać przygotowanym powyżej sosem, (zostawiwszy jednak z pół filiżanki tego sosu na polanie na wierzchu na wydaniu), wymieszać dokładnie z tym sosem, ułożyć na salaterkę, oblać resztą sosu i wydać do stołu.

(Sałaty te podawać można do dowolnie wybranych opiekanek).

Sałata z pomidorów mieszana. (Sposób trzeci). Dziesięć pomidorów oczyszczonych, uszatkować nożem; usiekać drobno dwie cebule, pół pora uszatkować i trochę trymbulki. Wlać pół ćwierci litra oliwy, szczyptę

soli, półtorej do dwóch łyżek cukru, wymieszać razem, niech się maceruje. Obrać dwa ładne surowe ogórki i dwa kwaszone. Uszatkować, domieszać razem do pomidorów i wydać do stołu. (Co do ogórków, rzecz się ma tak samo, jak i z selerami, jeżeli duże, to po dwa, jeżeli małe, po trzy do czterech).

Zielona sałata z oliwą. Dziesięć do dwanaście krzaczków sałaty, opłukać w trzech wodach, zemleć na maszynce pół litra niedojrzałego agrestu i kilka gałązek porzeczek dojrzałych (białych lub czerwonych), przecedzić przez gęste sito włosiane, przelać do wysokiego naczynia, wlać pół ćwierci litra dobrej oliwy, rozbić mocno miotełką, polać sałatę już na salaterce, posypać cukrem i wydać do stołu. Kto chce, może cukrem nie obsypywać, lecz cukier miałki podać do stołu w cukierniczkach, a na stole dopiero każdy sobie obsypuje wedle smaku, mniej lub więcej.

Sałata z kwaszonej kapusty. Dobrej, kwaszonej kapusty trzy ćwierci litra, białej lub czerwonej, przesiekać siekaczem na desce. Uszatkować dużo zielonego pora i wsypać z kieliszkiem wydmuchanego kminku. Jeżeli kapusta, kwaszona jest bez soli, osolić, dodać jedną łyżkę cukru, pół ćwierci litra oliwy stołowej, trochę szatkowanej trymbulki. Wymieszać należycie i po półgodzinnem macerowaniu wydać. Smakuje bardzo z pieczonemi kartoflami.

(Jeżeli się tę sałatę podaje w zimie, natenczas zaraz po przesiekaniu oblać ją ćwierć litrem gorącej wody, mieszając, a dopiero potem zaprawić, gdyż bardzo zimna sałata nie ma tak dobrego smaku i nie prędko nasiąka zaprawą).

ROZDZIAŁ SIÓDMY.

Sosy.

Sos kaparowy rumiany. Ugotować w jednym litrze wody sześć do ośmiu suszonych grzybków, obmytych, jedną kalarepę rozkrojoną, jedną marchew, dwie do trzy pietruszki, jedną cebulę, dwa pomidory oczyszczone, szczyptę soli, jeden bobkowy liść, słowem smak. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła, z trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać przecedzonym, wyżej wymienionym smakiem, rozbić miotełką, wrzucić trzy do cztery deka dobrych kaparów, wsypać dwie do trzy łyżki cukru, siekanego kopru, łyżeczkę mocnego karmelu i zagotować. Spróbować, a czego brak dodać, czy to soku z cytryny, czy soli lub cukru. Smak ma być przyjemny, słodko-kwaskowaty. (Nadaje się do opiekanek kartoflanych, budyniu ze szpinaku).

Sos holenderski (biały). Nastawić jeden litr smaku jarzynowego, tak, jak powyżej, lecz mniej grzybów, to jest połowę, trzy do czterech. Zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła (młodego) i dwóch łyżek mąki, zasmażyć lekko, zalać (niecałą) kwaterką kwaśnej śmietany, rozmieszać, dolać pół litra ugotowanego smaku, szczyptę soli, smak z ćwierć litra szampionów, trochę siekanego kopru, kieliszek kaparków (bez soku), rozbić miotełką należycie, niech się gotuje. Szampiony zaś poszatkować

i wrzucić. Gdy sos się zagotuje, zalać go pół ćwiercią litra śmietany rozbitej z czterema żółtkami, szybko zamieszać i w tej chwili odstawić, wcisnąć półtorej cytryny, skosztować, jeżeli potrzeba, dodać soli trochę do smaku.

Sos koprowy. Trzy łyżki masła rozpuścić z czterema łyżkami mąki. Gdy się lekko zasmaży, zalać ćwierć litrem śmietany kwaśnej i pół litrem smaku jarzynowego, rozbić miotełką, osolić, wsypać dużo siekanego kopru, zagotować kilka razy i podać. (Nadaje się do budyniu z kaszy jaglanej lub „rissotta jarskiego"). W ten sam sposób robi się sos szczypiórkowy, lecz zamiast kopru, używa się trymbulki (szczypiórku), którą się sypie na zaprażkę, chwilę z zaprażką zasmaża, a dopiero potem zalewa śmietaną i t. d.

Sos pomidorowy ze śmietaną. Udusić dziesięć pomidorów oczyszczonych z jedną łyżką masła, szczyptą soli, jednym bobkowym listkiem, jedną pokrajaną cebulą. Nastawić osobno jarzyny pokrajane z grzybkami na smak. Zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła i trzech łyżek mąki, zarumienić lekko, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozmieszać z zaprażką, dodać przefasowane pomidory, wlać pół litra smaku, rozbić należycie miotełką, wsypać siekanego kopru, zielonego, zagotować, osolić do smaku i oblać jaja lub dać do ryżu. („Ryż na smaku pomidorowym").

Sos pomidorowy bez śmietany (do jaj à la americaine). Dziesięć pomidorów oczyszczonych udusić jak powyżej. Gdy pomidory miękkie, przefasować przez sito. Nastawić smak z jarzyn i grzybków. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki, zalać pomidorową marmoladą i pół litrem smaku, rozbić miotełką, wlać smak z małej puszki szampionów, szampiony zaś

uszatkować i wrzucić do sosu, zagotować, wsypać siekanego kopru, jedną małą łyżeczkę cukru i trzy oczyszczone, dojrzałe, poszatkowane pomidorki, odstawić, wlać jeden kieliszek czerwonego, dobrego wina, zamieszać, jeżeli mało słony, osolić do smaku i użyć do czego odpowiedni, mianowicie do jaj.

Sos cebulowy rumiany. Nastawić w jednym litrze wody jarzyn pokrajanych i sześć grzybków na smak z solą. Zarumienić trzy łyżki masła z dwiema drobno usiekanemi cebulami. Gdy cebula lekko rumiana, wsypać trzy łyżki mąki, zamieszać, po chwili nalać smaku trzy ćwierci litra, wsypać dwie łyżki cukru, siekanego kopru, wcisnąć sok z jednej cytryny lub dwóch (zależy czy cytryna ma mniej lub więcej soku), zagotować parę razy, dodać kilka kropel karmelu do rumianości. Skosztować i jeżeli mało soli lub kwasu, dodać do smaku. (Sos ten podaje się do budyniu z jaglanej kaszy lub budyniu z kartofli).

Sos chrzanowy. Utrzeć na cienkiem tarle kawałek chrzanu i zalać go czterema łyżkami gorącego smaku. Zrobić zaprażkę z dwóch łyżek masła i trzech łyżek mąki, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozmieszać, zalać pół litrem smaku jarzynowego, rozbić miotełką, wrzucić chrzan, trochę siekanego kopru, soku z półtora do dwóch cytryn, odrobinę soli, jedną łyżkę cukru i zagotować. Po zagotowaniu zdjąć z kuchni, wbić do niego jedno surowe żółtko, rozbić i wydać, do jaj lub budyniu. (Jeżeli kto nie lubi tego sosu z cukrem, może go nie dodawać; lepszy jednak z cukrem).

Sos powidlany. Ćwierć litra powideł śliwkowych, jabłkowych lub mieszanych, rozbić miotełką z pół litrem słodkiego mleka. Dodać trochę cukru, stosownie do

smaku i trochę cytrynowej skórki tartej, na tarle. Jeżeli by powidła były z gruszek i jabłek, natenczas są dosyć słodkie, to też trzeba taki sos doprawiać sokiem cytrynowym. (Sos ten podaje się najczęściej z knedlami z kartofli, osobno w sosjerce).

Sos biały „au crème“ do Karczochów. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i czterech łyżek mąki, zasmażyć lekko (lecz nie rumienić) zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, mieszając, dolewać ćwierć litra smaku, w którym się gotowały karczochy, rozbić miotełką, dodać szczyptę soli, pół łyżki miałkiego cukru, sok wyciśnięty z pół cytryny, rozbić wszystko, zagotować, wlać lejzon z trzech żółtek, rozbitych z trzema łyżkami śmietany, rozbić szybko na ogniu i już nie gotując po zalejzonowaniu wydać w sosjerce. (Sos ten ma być dobrze zawiesisty, tak, jak „beszamel“).

Sos szampionowy rumiany. (Zwany także pieczarkowym, który się od niego jednak tem różni, iż pieczarki młode, czy stare, myje się, dusi szatkowane z masłem, cebulką i solą, a potem dopiero używa na sos, na co sobie mogą pozwolić tylko posiadacze własnych inspektów, w których można hodować pieczarki, względnie w specyalnych pieczarkarniach). Sos szampionowy sporządza się z konserwowanych w puszkach blaszanych szampionów. Po odetkaniu odcedzić do czystego naczynia sok, szampiony zaś poszatkować całe i wrzucić do następującego sosu: cztery łyżki masła zarumienić z trzema łyżkami mąki, zalać smakiem od szampionów i pół litrem smaku jarzynowego, rozbić mocno, dodać kilka kropel karmelu do zakolorowania, soli, siekanego kopru i uszatkowane szampiony. Zagotować kilka razy i wydać.

(Sos ten nadaje się do „rissota jarskiego"; podawać go jednak osobno w sosjerce).

Sos szczawiowy. Trzy do cztery duże garście szczawiu obmyć w dwóch wodach i wrzucić na jeden litr kipiącej, osolonej wody. Gdy szczaw się ugotuje, odlać na sito włosiane; po obcieknięciu wody, przefasować przez sito, wodę zaś tę, w której się szczaw gotował nie zmarnić, lecz odlać do czystego naczynia. Zasmażyć w rynce cztery łyżki masła z trzema łyżkami mąki, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, dolać ćwierć litra tej wody, w której się gotował szczaw, rozbić miotełką, dodać przefasowany szczaw, rozbić, wsypać dwie łyżki cukru miałkiego i zagotować. Jeżeliby się okazał za gęsty, dodać trochę smaku, a jeżeliby był za mało kwaśny, kilka kropel cytrynowego soku. (Z sosem tym można podawać jaja, tak, jak z sosem pomidorowym ze śmietaną, ścięte na ukropie, lub podać go można do opiekanek kartoflanych).

Sos ogórkowy. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i tyleż mąki. Gdy się lekko zarumieni, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany i ćwierć litrem soku z kwaszonych ogórków, (przecedzonego przez gęste sito). Trzy ogórki kwaszone obrać z łupy i uszatkować cienko nożem lub na odpowiedniem tarle, (do szatkowania jarzyn). Zaprażkę po zalaniu śmietaną i sokiem rozbić i wrzucić w ten sos szatkowane ogórki, usiekać dużo kopru świeżego, wsypać, zagotować i odstawić. Jeżeliby sos był za gęsty, rozprowadzić smakiem jarzynowym. (Soli do smaku).

Sos ten można podawać do kartofli z grzybami z pieca, patrz potrawy zamiast zup, rozdział trzeci, (str. 29) lub budyniu, albo pasztetu z kartofli.

Sos grzybowy biały. Zrobić zaprażkę z trzech łyżek masła i trzech łyżek mąki. Gdy się lekko zarumieni,

zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, mieszając wlać pół litra grzybowego smaku, (ugotowanego z dziesięciu suszonych, obmytych grzybków, z solą), rozbić miotełką, dodać siekanego zielonego kopru, zagotować, wrzucić sześć poszatkowanych nożem lub usiekanych (na maszynie od mięsa) grzybków i wydać z kaszką lub ryżem na grzybowym smaku.

Sos ze soi. (Soja jest to odrębny gatunek fasoli czarnej). Ćwierć litra soi obmyć, nastawić w jednym litrze gorącej wody, wsypać jedną małą łyżeczkę soli kuchennej, kawałek masła, cztery obmyte suszone grzyby, kawałek selera; marchwi, pietruszki, pora lub cebulę. Po dwóch godzinach gotowania sok odlać, soję zaś razem z wszystkiemi jarzynami potłuc wałkiem, wlać napowrót sok, wymieszać i przecedzić powtórnie przez rzadkie sito. Zrobić zaprażkę z czterech łyżek masła, trzech łyżek mąki, zalać tym przecedzonym smakiem ze soi, rozbić miotełką, wrzucić utartego czosnku dwa ząbki, wcisnąć sok z pół cytryny, jedną łyżkę cukru, soli do smaku, rozbić wszystko razem, zagotować na kuchni i wydać w sosjerce, do budyniu z kaszy jaglanej lub do ryżu ze szpinakiem. (Można także ten sos podawać i do opiekanek z ryżu i grochu, jeżeli ich nie podaje się jako dodatek do jarzyny, lecz jako osobne danie).

(Sos ten ma bardzo dodatnio działać na nerwy).

Sos rakowy (do potrawy z raków). Do sosu tego muszą być przygotowane: smak rakowy, masło rakowe, szyjki i szczypczyki rakowe. (Sposób przygotowania tych ingrediencyj znajdzie czytelnik w rozdziale trzecim. Ryż na smaku rakowym, str. 39). Dwie łyżki masła rozpuścić z trzema łyżkami mąki, zarumienić lekko, wlać pozostałe masło rakowe, zalać smakiem przeciśniętym

przez serwetę i ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbić miotełką, dolać jeszcze pół litra smaku z jarzyn, wrzucić dużo siekanego kopru zielonego, i wszystkie pozostawione szyjki i szczypczyki, obrane z raków, zagotować dwa do trzech razy, odbić dwa do trzy żółtka, rozbić z tyłomaż łyżkami kwaśnej śmietany i w tej chwili po zagotowaniu wlać do tego sosu, (nie gotować go już jednak z żółtkami, bo by się zepsuł) wsypawszy soli do smaku. (Gdyby zachodziła potrzeba czekać z wydaniem potrawy tej, natenczas wstawić sos ten do drugiego naczynia z gorącą wodą i mieszając bezustannie, zagrzać, lecz nigdy na gołej kuchni).

Sos do jaj „à la princesse“. Zagotować pół litra smaku, jak zwykle, zaciągnąć dwie łyżki masła z trzema łyżkami mąki, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, wymieszać, dolać ćwierć litra smaku, rozbić miotełką, dodać soku z trufli i trufle drobno usiekane (pięć do sześciu sztuk), zagotować, dodać szczyptę soli i pół cytryny wycisnąć. Gdy już sos zagotowany, zalejzonować go trzema żółtkami, rozbitemi z pięcioma łyżkami kwaśnej śmietany, sosem tym oblać poustawiane na grzaneczkach jaja, (na sztorc) i jeżeli to w letniej porze się podaje, strzepnąć siekanym koprem. Jeżeli obiad jest obfity, natenczas do jaj nie podawać nic, gdyż jaja te zjada się z grzaneczkami, na których spoczywają. Jeżeli jednak obiad jest mniej wystawny i mało dań, w rodzinnem kółku, natenczas można obłożyć jaja, już po polaniu sosem, kartoflami z wody, otresowanemi tresulcem, (nożykiem karbowanym) i obsypać zieloną trymbulką.

ROZDZIAŁ ÓSMY.

Dodatki do zup.

Grzanki z bułki. Trzy bułki pokrajać w drobną kostkę, to jest kwadraciki lub podłużne paseczki, dać na blaszkę lub patelnię i wstawić do bratrury. Przemieszywać często, a gdy się podrumienią, wyjąć, wysypać na talerz lub półmiseczek, obsypać zielonym koprem, siekanym z trymbulką i wydać do stołu, do grochówki.

Grzaneczki do zupy grzybowej, lejzonowanej. Pokrajać trzy bułki maślane na kwadraciki, szerokie trzy centymetry, a grube trzy milimetry, skropić je lekko masłem, ułożyć na patelni, obsypać tartym parmezanem i wstawić do bratrury, a gdy się podrumienią, wydać do zupy.

Groszek ptysiowy (do zupy po amerykańsku). Rozpuścić masła pięć łyżek, dodać tyleż wody i szczyptę soli. Gdy się razem zagotuje, wsypać odrazu sześć łyżek mąki i wyrobić mocno na kuchni z czego się utworzy parzone ciasto. Zdjąć z ognia, wbić po jednem pięć do sześć jaj całych, wyrabiając mocno za każdem. Następnie wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę, pokrajać na kawałki i każdy kawałek rękami zawałkować, z czego się utworzy długi, do jednego centymetra grubości w średnicy wałeczek. Wałeczek ten ciąć nożem na krótkie jednocentymetrowe kluseczki w mące (aby się nie po-

zlepiały) i rzucać na sito włosiane, rzucić kilka razy sitem tak, aby kluski wprawić w wir, posypać je potem na cienko posmarowaną masłem blaszkę i upiec do rumianego koloru w piecu. Wysypać na półmiseczek, posypać zieleniną i wydać do stołu. (Ten groszek ptysiowy można także podawać i z zupą z kalarep).

Francuskie kluseczki. Trzy łyżki masła rozetrzeć drewnianym wałkiem lub druszlakową łyżką w makutrze małej. Trąc ciągle, dodawać po jednem cztery żółtka, wsypać szczyptę soli, trochę siekanej, zielonej pietruszki i kopru, dosypać cztery łyżki mąki pszennej. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać razem, dosypując podczas mieszania z pianą jeszcze jedną łyżkę mąki. Gdy już ciasto wymieszane, układać na drewnianej kopystce przez całą jej długość w kopiatą formę, umaczać w gorącej wodzie tresolec (karbowany nożyk), pociągnąć niem przez całą długość ciasta na kopyści z jednej i drugiej strony i tym nożykiem zrzucać z kopyści do trzech litrów kipiącej, osolonej wody w obszernem naczyniu. Gdy już wszystko ciasto rzucone, gotować pół godziny, potem wybierać druszlakową łyżką i wrzucać wprost do zupy, która ma być z niemi podaną.

W ten sam sposób robi się kluseczki z grysiku; mianowicie utrzeć masła trzy łyżki z czterema żółtkami, dosypać zielonego kopru, soli i cztery łyżki grysiku, ubić pianę, dodać podczas mieszania, dosypać dwie łyżki mąki pszennej, gotować tak samo, jak francuskie.

(Jeżeliby komuś sprawiało trudność puszczanie klusek nożykiem, natenczas można poprostu nabierać potroszę ciasta małą łyżeczką od kawy i zrzucać w wodę kipiącą).

Lane kluski. Rozbić trzy całe jaja do wysokiego ron-

delka lub rynki, wsypać szczyptę soli i niecałą kwaterkę, tj. ćwierć litra mąki, rozbijać kopystką drewnianą, dolewając po jednej cztery łyżki zimnej wody. Gdy ciasto należycie rozbite, tak, aby ani jednej grudki nie było, wtedy zrobić z mocnego papieru lejek (bez otworu na dole i wlać weń rozbitą masę, skręcić u wierzchu mocno, odciąć maleńki otwór nożem na dole i na kipiącą zupę (przed zaprawieniem jej zaprażką) na kłąb wyciskać (z wysoka), o ile możności jak najcieńsze. Gdy parę razy zupa zakipi, wtenczas ją dopiero zaprawić. Już z kluseczkami dodać stosowne jarzyny, wsypać zielonego i wydać do stołu.

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY.

Kompoty. (Do użytku natychmiastowego).

Kompot z jabłek (sposób pierwszy mniej wystawny). Dwanaście jabłek średniej wielkości lub ośmnaście mniejszych porozkrawać na pół, pestki, czyli ziarnka wydrążyć łyżeczką (od tresowania), następnie obrać cienko z łup i pokrajawszy każdą połówkę na trzy kawałki (tak jak melona), rzucać w zimną wodę. Po obraniu wrzucić w następujący syrop: jeden litr wody i pół funta (dwadzieścia pięć deka) cukru zagotować na kuchni, dodawszy otartej na cienkiem tarle cytrynowej skórki. Gdy syrop kilka razy ze skórką zakipiał, wtedy wrzucić jabłka (odlane z wody na druszlak) i gotować do miękkości. Wylać do pobielanej miski, lub kompotiery, aby ostygł. Po ostygnięciu wylać na salaterkę, względnie kompotierkę na kompoty (najwłaściwsze są naczynia szklane) i wydać do stołu, z dodatkiem jakich innych owoców, np. kompotu z poziomek, malin, gogoców.

Sposób drugi wystawny. Stosowną ilość jabłek (podług ilości osób), licząc po trzy sztuki na osobę, małych, winnych, pokrajać na połówki i obrać, opłukać w zimnej wodzie i odgotować na lekkim syropie. Gdy już miękkie, powybierać druszlakową łyżką na sito, aby ostygły. Podczas tego zrobić mocny syrop, to znaczy

dwadzieściapięć deka cukru w kawałku lub kostkach dać do czystego naczynia (w którym się nigdy nic z cebulą nie robiło), zalać ten cukier ćwierć litrem wody i gotować na kuchni. Okroić skórkę z cytryny, oczyścić ją należycie z białej skóry (niech tylko sama cieniuchna żółta zostanie), poszatkować nożem w cienkie paseczki (na poprzek) i wrzucić do syropu. Po półgodzinnem gotowaniu ze skórką syrop ma dosyć, odstawić go do lodu (jeżeli jest) lub do zimnej wody, skropiwszy go umiejętnie po wierzchu zimną wodą, aby nie zcukrowiał (lecz bardzo nie wiele). Jabłka ułożyć na kompotierę, ubrawszy innemi owocami w konfiturze (lecz konfitura musi być poprzednio przynajmniej na półgodziny odlana na druszlak lub sito i dana na ciepło, aby kolorowe syropy poobciekały). Gdy już kompot innemi owocami ubrany, wtedy wszystkie owoce polać tym czystym syropem i wydać do stołu. Jeżeli się taki kompot robi w lecie, kiedy są maliny, truskawki lub poziomki, natenczas świeżemi temi jagodami ubrać jabłka, nie gotując ich wcale (lecz tylko oczyścić lub obmyć w rumie i obsuszyć na słońcu), a takiemi jagodami ubrany kompot oblać syropem.

Kompot z gruszek. Obrane gruszki w ten sam sposób jak jabłka, gotować w wodzie, tak jak kartofle z dodatkiem sześciu goździków i kawałka cynamonu. Gdy już gruszki (prawie) miękkie, dodać cukru do smaku (zależy od tego, czy gruszki słodsze, czy kwaśniejsze), a gdy wystygną wylać na kompotierkę i wydać do stołu. Można tak samo podawać i gruszki, jak sposób drugi kompotu z jabłek, to jest odgotować gruszki na bardzo lekkim syropie lub wodzie, a na wydaniu oblać mocnym syropem z goździkami i cynamonem zamiast skórki

cytrynowej (goździki zaś powbijać w połówki gruszek) i tak podać.

Kompot z czereśni. Zagotować półtora litra wody z dwudziestoma deka cukru, litr obranych czereśni czarnych lub czerwonych obmyć w wodzie, odlać na druszlak i wrzucić w ten lekki syrop. Kiedy czereśnie już miękkie, co po jednej godzinie gotowania być powinno, wcisnąć sok z połowy cytryny, zeszumować, wylać na pobielaną miskę i dać do chłodu. Gdy ostygnie, wydać do stołu.

Kompot z wisien. W ten sam sposób się gotuje z dodatkiem większej ilości cukru i z zapachem z wanilii lub cynamonu.

Kompot z renklod. Półtora litra renklod, jeżeli są dojrzałe, obranych lub nawet z ogonkami, a tylko obmytych do czysta, obsypać cukrem miałkim i z pół funtem cukru postawić na bardzo wolnej kuchni, a gdy po półgodzinie cukier się rozpuści, nasunąć na ostry ogień, wrzucić kawałek cynamonu, skoro się zagotują odsunąć na wolny ogień znowu, gdy miękkie przy pestkach, dać do chłodu. Po ostygnięciu wydać do stołu.

Jeżeli renklody nie dojrzałe, natenczas po obmyciu nakłuć drewnianą szpilką, wrzucić na kipiącą wodę, po pięciu minutach odlać na druszlak, przelać zimną wodą, niech ściekną. Zrobić syrop z pół funta cukru i ćwierć litra wody, zagotować z kawałkiem cynamonu i kawałkiem wanilii, wrzucić renklody i na wolnym ogniu gotować do miękkości. Gdy ostygną wydać do stołu.

Kompot z agrestu niedojrzałego. Takie ostre kompoty zazwyczaj się miesza (łączy) z jakiemś łagodniejszem, nie trzeba go zatem dużo robić. Zatem pół litra agrestu niedojrzałego obrać z kwiatu i ogonków, wrzu-

cić na jeden litr kipiącej wody, a gdy pękać zacznie, szybko odlać na druszlak i przelać zimną wodą. Następnie zesypać w przeznaczone na kompoty naczynie, obsypać dwudziestoma deka miałkiego cukru, postawić na wolnym ogniu. Gdy zakipi (uważać, aby się nie rozgotował) odstawić, wystudzić i wydać.

Kompot z porzeczek. Obrane porzeczki z kistek zalać na druszlaku kipiącą wodą, dać do naczynia, obsypać cukrem, zagotować na wolnym ogniu i dodać po ostudzeniu do jakiegoś innego kompotu, dla zapachu powinien cukier być zmieszany z wanilią.

Kompot z rzewienia (rabarbarum). Sześć do dziesięć ładnych, grubych łodyg odciąć na pięć do ośm centymetrów od korzenia (czyli od rośliny), tak samo od liścia do dziesięciu centymetrów. Tę środkową łodygę obrać z włókien (któremi jest dookoła obtoczona) w ten sposób: brać nożem za jeden koniec, naciąć lekko sam kant, tak, że włókno samo do noża się przyczepi, wtedy ciągnąć je przez całą długość łodygi. Gdy już należycie dookoła oczyszczona, krajać na kawałki półtora do dwóch centymetrów długie i wrzucać do zimnej wody. Gdy już wszystkie obrane, wybrać druszlakową łyżką lub odlać na druszlak i wrzucić na trzy litry kipiącej wody. Nie odchodzić, lecz uważać, jeżeli tylko dobrze zżółknie (można wziąść w palce i spróbować, czy zmiękł), szybko odlać na druszlak i przelać dwa razy zimną wodą. Następnie zrobić syrop mocny z pół funta cukru, ćwierć litra wody, a gdy się dobrze zagotuje, wrzucić odlany rzewień, zagotować na bardzo wolnym ogniu i uważać, aby zamiast kompotu nie otrzymać trochę zupy, co łatwo się zdarzyć może. (Podobno bardzo dobrze działa na nerwy).

Kompot z winogron. Pół funta cukru w pół litrze wody zagotować, wrzucić na ten syrop jeden litr winogron obranych z kiści (bez różnicy koloru), obmytych w letniej, a następnie w zimnej wodzie. Gdy zakipią w syropie kilka razy i pestki wypłyną na wierzch, wtedy pestki zebrać durszlakową łyżką, kompot zaś dać do chłodu i po ostygnięciu wydać z domieszką jakiegoś innego.

Kompot z rajskich jabłek. Obrać litr rajskich jabłek z ogonków nożem, obmyć w ciepłej wodzie i wrzucić na dwa litry kipiącej wody, po chwili odlać na durszlak i przelać zimną wodą. Zrobić syrop z pół funta cukru i pół litra wody, utrzeć cytrynowej skórki, wrzucić jabłka a po kilkorazowem zagotowaniu, kompot gotów do użytku; (dodawać do gruszek lub kompotu z świeżych malin).

Kompot z śliwek (świeżych). Półtora litra śliwek dojrzałych (węgierek), obmytych i obranych wrzucić na syrop zagotowany z pół funta cukru i ćwierć litra wody z kawałkiem cynamonu, (śliwki gotują się bardzo prędko, to też trzeba uważać, aby się nie rozpłynęły, a były miękkie).

Kompot z śliwek suszonych. Pół lub cały litr śliwek suszonych obmyć dwukrotnie w ciepłych wodach, nalać wodą gorącą, (tak jak kartofle), wrzucić kawałek cukru i cynamonu i gotować do miękkości.

W ten sam sposób gotuje się kompot z suszonych moreli i brzoskwiń z tą różnicą, iż przeznaczone owoce t. j. morele lub brzoskwinie, najpierw pokrajać, i to każdą połówkę na dwa do trzech kawałków, następnie obmyć w ciepłej wodzie, przepłukać zimną i gotować do miękkości, z większą ilością cukru, jak śliwki.

W ten sam sposób można gotować kompot z ba-

nanów (suszonych), fig i daktyli. (Do tych ostatnich trzeba oprócz cukru dodawać soku cytrynowego). Kombinować zawsze tak, aby takie mdłe kompoty, jak z fig, daktyli i bananów, mieszać z ostrzejszemi. Mianowicie, z porzeczkowym, z kompotem z rzewienia (rabarbarum), z kompotem z niedojrzałego agrestu i t. p.

Kompot z pomarańcz. Sześć do dziesięciu pomarańcz obrać całkiem ze skórki i z białych włókien, krajać w plastry ostrym nożem na desce, pestki poodrzucać, plastry zaś ułożyć na salaterce, następnie obsypać cukrem warstwami, lub zrobić mocny syrop z pół funta cukru, ćwierć litra wody i ciepłem syropem zalać (nie gotując wcale). Wydać do stołu z domieszką malin surowych lub poziomek.

Kompot z poziomek. Półtora litra przebranych poziomek wsypać na głębszą kompotierę, lecz nie wszystkie odrazu, ale podzieliwszy je na trzy części: pierwszę część przesypać warstwą cukru, na ten cukier znowu poziomki i tak kolejno warstwę poziomek z warstwą cukru, a na wierzchu dać cukier. (Jeżeli są porzeczki, bardzo dobrze jest dodać ich z pół szklanki do poziomek). W ten sam sposób przyrządza się kompot z malin lub truskawek, lecz najprzyjemniejszy jest on wtedy, jeżeli się te wszystkie trzy gatunki jagód razem połączy i z dodatkiem porzeczek. Takie surowe kompoty bardzo są cenne dla rekonwalescentów i są bardzo stosowane w jarskiej kuchni.

Uwaga. Kompoty takie muszą być robione przynajmniej na dwie godziny przed wydaniem, aby cukier miał czas rozpuścić się na syrop i aby owoce nim nasiąkły. (W ten sam sposób można robić kompot z czarnych jagód, borówek (afinami zwanych), lecz trzeba ko-

niecznie domieszać jakich innych jagód, jak malin, poziomek lub truskawek).

Kompot z morel świeżych. Półtora litra morel świeżych, obranych z pestek i przepołowionych, opłukać. Zrobić mocny syrop z pół funta cukru i ćwierć litra wody. Gdy się syrop zagotuje, wrzucić morele i uważnie ugotować, aby się nie rozgotowały. W ten sam sposób można robić kompot z brzoskwiń. Lecz brzoskwinie trzeba najpierw oparzyć w gorącej wodzie, tak, aby można skórkę z nich pościągać, następnie pokrajać na kawałki, oddzielając każdy od pestki i rzucać na gotujący się syrop. Gdy raz zakipią, odstawić, następnie drugi raz i trzeci (dla zapachu powinno się pestki, czy to z morel, czy brzoskwiń porozłłukać, ziarnka wyjąć, rzucić na syrop, a po kilkorazowem zagotowaniu na syropie, dopiero kłaść w ten syrop owoce i gotować).

Kompoty na zimę (konserwy).

Uwaga do kompotów. Wszystkich owoców razem z syropem nie śmie być pełno w słoikach, boby słoik pękł! Lecz trzy centymetry od góry do owoców musi być próżnia, aby powietrze (para) miało się gdzie podziać podczas gotowania.

Kompot z gruszek. (Bardzo dobre są szklane kompotiery hermetyczne „Weck'a“ do przetrzymywania kompotów wogóle. Polecam je na podstawie wypróbowanego doświadczenia). Robi się zazwyczaj większą ilość, kilka słoików (kompotier), np. cztery litry w półlitrowych słoikach „Weck'a“. (Jeżeli tych niema, w zwyk-

łych, obwiązanych pęcherzem). Naobierać cztery litry gruszek, poprzekrawać na pół, wydrążyć łyżeczką środki, pokrajać na drobne ćwiartki, obmyć w zimnej wodzie, odlać na durszlak, dać do kamiennego garnka, zalać zimną wodą (tak, jak kartofle) i gotować do miękkości, Gdy gruszki miękkie, odlać je na sito lub durszlak, niech obciekną. Zagotować syropu z jednym kilogramem cukru, półtora litrem wody, z kawałkiem cynamonu i kilkoma goździkami. Odlane gruszki ponakładać w dowolnie obrane słoiki. Zalewać ostygniętym syropem, wiązać mocno sznurkiem na pęcherzu. Jeżeli są słoiki „Weck'a", zakrywać je przykrywkami (na gumach), ustawiać w specyalnie do tego przeznaczonych blaszankach, pozakładać sprężynki, zalać po jednym do dwóch litrów wody letniej, nakryć pokrywami i gotować do pół godziny od zakipienia wody. Jeżeli zaś słoiki są zwykłe, ustawia się je po napełnieniu owocami w sianie, zalewa do trzech ćwierci wodą i gotuje pół godziny od zagotowania. Po upływie tego czasu kompoty zdjąć i zostawić, czy to w sianie, czy w „Weck'a" blaszankach, aż do ostygnięcia. Gdy ostygną, powyjmować słoiki, poobcierać wilgotną ściereczką i pochować w suchem miejscu (na zimę). Uważać jednak, aby nie było w zimie zbyt zimno tam, gdzie kompoty są przetrzymywane, gdyż od silnego mrozu słoje pękają.

Kompot z renklod. Na cztery litry renklod napół dojrzałych lub całkiem dojrzałych, jeżeli innych niema (lepiej się trzymają jednak renklody nie całkiem dojrzałe), ugotować syrop z dwóch litrów wody i dwóch funtów, tj. jednego kilograma cukru z obtartą cytrynową skórką i kawałkiem wanilii. Syrop po ugotowaniu zeszumować i dać do chłodu. Renklody poobierać z ogonków, opłukać

w zimnej lub ciepłej wodzie, ponakłuwać drewnianą szpilką, aż do pestki, ponakładać do słoików i pozalewać ostygniętym syropem. Następnie pozatykać i gotować w ten sposób, jak gruszki, nie pół godziny jednak, ale całą godzinę od zagotowania wody, trzymając na bardzo wolnym ogniu. Postąpić na końcu tak samo, jak z gruszkami, to jest, wyjmować dopiero wtenczas, gdy zupełnie ostygną. (Wszystkie wogóle kompoty wyjmować dopiero po ostygnięciu).

Kompot z śliwek (węgierek). Zrobić syrop taki sam, jak do renklod, nie dawać jednak wanilii, ani cytrynowej skórki, lecz cynamon i goździki. Śliwek zaś nie nakłuwać, tak jak renklody, zresztą zaś postąpić tak samo, jak z renklodami. Gotować jedną godzinę.

Kompot z agrestu. Odgotować syrop, taki sam jak do renklod i ostudzić. Jeżeli się robi z agrestu niedojrzałego, natenczas agrest (cztery litry) po obraniu z kwiatu i szypułek opłukać, wrzucić do sześciu litrów kipiącej wody. Po dziesięciu minutach odlać na druszlak, przelać zimną wodą i nakładać do słoików. Zalewać syropem i gotować przez pół godziny, a najwyżej do trzech kwadransów. (Jeżeli kompot robi się z agrestu dojrzałego, natenczas nie trzeba go parzyć, lecz wprost po obmyciu sypać w słoiki, zalewać syropem i gotować pół godziny). Wyjmować po ostygnięciu.

Kompot z czereśni. Czarne lub czerwone czereśnie obrać z ogonków, obmyć, odlać na durszlak. Na cztery litry czereśni jeden kilogram cukru, dwa litry wody, zapach, wanilię, sypać w słoiki, zalewać letnim syropem, wiązać lub nakrywać i gotować jedną godzinę. Wyjmować po ostygnięciu i przechowywać w suchem miejscu.

Kompot z winogron. Cztery litry winogron, obranych z kistek, wsypać na durszlak, oblać dwoma litrami kipiącej wody, następnie dwoma litrami zimnej. Sypać w słoiki i zalewać syropem: jeden kilogram cukru, dwa litry wody, zapach, cynamon, goździki. Gotować pół godziny.

Kompot z wisien. Robi się w ten sam sposób, co czereśniowy, do wiśni jednak potrzeba mocniejszego syropu. Mianowicie na cztery litry wisien idzie półtora litra wody, a półtora kilograma cukru, zapach, wanilja i jeżeli można, skórka pomarańczowa, małą ilość kwiatu muszkatołowego, (lecz nie tłuczonego, ale całe dwa do trzech kawałków) wrzucić podczas gotowania syropu, zalewać letnim i gotować jedną godzinę.

Kompot z morel. Obmyć morele w letniej wodzie, cztery litry ponakładać do słojów, zalać takim samym syropem jak wiśnie, i gotować jedną godzinę. (W ten sam sposób robić kompot z brzoskwiń, lecz przed zalaniem ich syropem, trzeba brzoskwinie wrzucić do kipiącej wody, wybierać potem po jednej i obierać z łupki starannie, wrzucać wprost do słoików, zalewać takim samym syropem, jak wiśnie i gotować jedną godzinę).

Uwaga: Tak brzoskwinie jak i morele mogą być nie bardzo dojrzałe, wtenczas atoli trzeba je nakłuwać do pestki, drewnianą szpilką. Jeżeli zaś używa się moreli dojrzałych, można je przepoławiać nożem i wydobywać pestki. (Kompot zaś robić z połówek).

Przyrządzanie gogoców. Są to owoce rosnące dziko po lasach, mniejsze znacznie od czarnych jagód (afin), koloru czerwonego. Używać ich można tylko późną jesienią, gdyż wtedy dopiero dojrzewają. Nie wszystkim znane, nadają się bardzo do domieszki różnych kompo-

tów, (potrosze). Używać ich można także do przekładania niektórych legumin, domieszawszy do konfitur, czem się zaoszczędza na konfiturach, n. p. do omletu biszkoptowego bardzo są dobre, lub jeżeli się w zimie robi jakiś souflet z konfitur lub coś podobnego, torty można ubierać lub leguminy z pieca, jak naleśniki z serem, leguminę z sera i t. p.

Cztery litry gogoców obrać starannie z listków i innych niepotrzebnych rzeczy, dać na durszlak i przepłukać letnią, a potem zimną wodą. Zsypać do naczynia (najlepiej kamiennego) dużego i wysokiego (gdyż łatwo kipią), obrać dobrych gruszek dwa litry i jabłek dwa litry, powykrawać środki i pokrajać na cząstki. Wsypać na gogoce cztery kilogramy cukru miałkiego, potrząść naczyniem, aby się gogoce w cukier obrały, wsypać na to gruszki i jabłka, dać parę kawałków cynamonu, dwie całe laski wanilii i dwadzieścia goździków, dosypać jeszcze dwa kilogramy cukru, nakryć i postawiwszy na wolnym ogniu, gotować powoli. Gdy się cukier rozpuści, przemieszać i gotować ciągle. Gotowanie takie trwa dwie do trzech godzin. Gdy się gruszki i jabłka ugotują, a sok się wysadzi i utworzy się rodzaj marmolady (lecz jabłka i gruszki mają być nie przygniecione) natenczas odstawić i niech sobie stygnie, a od czasu do czasu przemieszać. Na drugi dzień złożyć do słojów lub w tem samem naczyniu kamiennem można zostawić, zawiązać papierem i przechować w suchej śpiżarni. Wedle potrzeby brać potrosze i dodawać do czego się podoba. (Gruszkami temi i jabłkami bardzo efektownie ubiera się torty, zwłaszcza na biało pomadowane).

Uwaga: Powyżej podana proporcya jest większa.

Kto nie prowadzi wielkiego domu, może sobie zrobić z połowy proporcyi.

Kompot z ostrężyn. Dwa litry ostrężyn wsypać (po przebraniu) w słoiki, wrzucić po kilka listków róży (cukrówki). Zagotować syropu z pół kilograma cukru i pół litra wody, letnim pozalewać i gotować dwadzieścia pięć minut. Wyjmować po ostygnięciu.

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY.

Leguminy i torty.

Budyń morelowy (z podlewą). Dziesięć łyżek klarowanego (deserowego) masła wlać do wysokiej (dwulitrowej) rynki, wsypać ośm łyżek pięknej, pszennej mąki, a gdy kilka razy z masłem zakipi, zalać ćwierć litrem gotowanego z kawałkiem wanilii mleka, mieszając ciągle, na kuchni. Gdy się utworzy wolne ciasto, odstawić na bok, aby ostygło.

Po ostygnięciu dać do makutry, rozcierać wałkiem i bijąc dodawać ośm żółtek po jednem. Wsypać w tę masę piętnaście łyżek cukru, trąc ciągle, z pozostałych białek ubić pianę, dodać połowę do tej masy, wymieszać, następnie drugą połowę dać, wymieszać i dać ośm łyżek tej masy do budyniowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Na tę masę dać morel, połówek, (około dwadzieścia do dwudziestu sześciu) na mocnym syropie odgotowanych, (i wybieranych z syropu durszlakową łyżką); na te morele warstwę masy i drugą warstwę morel, nałożyć masą i zakryć pokrywą budyniową, smarowaną masłem i obsypaną bułeczką. Dać następnie do pary na trzy kwadranse, a na wydaniu wyrzucić na okrągły półmisek i polać następującą podlewą.

Podlewa: Na syropie tym, na którym były odgotowane morele, ugotować jeszcze trzy całe morele i razem z syropem przefasować przez włosiane sito, do czystego

kamiennego naczynia. Wsypać małą łyżeczkę (od kawy) kartoflanej mąki, wlać pół szklanki białego wina, (lub jabłeczniku), rozbić miotełką (od bicia piany), dać na kuchnię i zagotować. Po zagotowaniu odstawić, ostudzić i chłodnym oblać budyń. (Jeżeliby była podlewa za kwaśna, dodać trochę cukru miałkiego).

Budyń z śliwek robi się w ten sam sposób, co z morelami, lecz zamiast morel, używa się śliwek węgierek lub renklod. Węgierki można najpierw sparzyć w gorącej wodzie, obrać z łupek i pestek, a następnie odgotować na syropie i postąpić, jak wyżej. Można robić w ten sposób budyń i z brzoskwiń, i tak samo trzeba brzoskwinie najpierw obrać z łup, surowe lub parzone, obrane, odgotować na syropie i postępować, jak wyżej. Tak samo można zamiast z śliwek jakichkolwiek robić z dobrych jabłek, pokrajanych na cząstki i odgotowanych na syropie lub z truskawek odsmażonych (odgotowanych na syropie i użytych zamiast morel, (podlewa taka, jakie owoce).

Budyń migdałowy. (Szodon z wina białego lub jabłeczniku). Migdałów 15 deka sparzyć obrać z łupek, zemleć na maszynce lub utłuc w moździerzu z kawałkiem cukru i jednem białkiem. Migdały dać do makutry, rozcierać wałkiem z ośmioma żółtkami, dosypać cukru jedną filiżankę (lub szklankę), rozetrzeć i wsypać dziesięć biszkoptów przetartych przez rzeszoto. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem, dać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, zakryć pokrywą smarowaną i wysypaną bułeczką i dać do pary na jedną godzinę. Po upływie tego czasu, wyjąć. Po dziesięciu minutach wyrzucić na okrągły półmisek

i oblać szodonem z białego wina lub jabłeczniku, takim, jak do budyniu z morel (strona 121).

Budyń z maronów z jabłkami. Dwadzieścia deka maronów upiec, (albo lepiej ugotować w mleku), obrać z łupek, przetrzeć przez sito i dać do makutry. Rozetrzeć z jedną łyżką deserowego masła, wsypać ośm łyżek cukru i siedem żółtek, rozcierać wszystko razem, dosypać trzy łyżki tartej bułki i trzy jabłka uszatkowane nożem (obrane z łup) lub utarte na tarle od szatkowania jarzyn, wymieszać, dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać razem, wlać do budyniowej formy i gotować w parze przez całą godzinę. Na wydaniu oblać szodonem mlecznym.

Budyń z rożków (strączki świętojańskie). Piętnaście do dwudziestu kawałków rożków ugotować w mleku, obrać, to jest przekroić na pół, wpodłuż i powyrzucać pestki, rożki zaś zemleć na maszynce od mięsa trzy razy, następnie wlać sześć łyżek śmietanki i wymieszać. Przefasować przez sito, odbić od makutry siedem żółtek, odbić białka osobno i ubić na pianę, żółtka rozcierać z ośmioma łyżkami cukru, dodać przefasowane rożki, rozetrzeć razem, wsypać dwie łyżki miałkiej, tartej bułki, domieszać pianę, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, gotować trzy kwadranse w parze. Na wydaniu oblać szodonem z mleka.

Budyń powidlany. Rozetrzeć filiżankę powideł dobrych, śliwkowych lub jakich innych w makutrze z filiżanką cukru i siedmioma żółtkami. Utrzeć cytrynowej skórki, ubić pianę, dodawać potrosze do powideł, gdy już wszystka piana wyszła, wsypać przetartych przez sito ośm biszkoptów, wymieszać, wlać do wysmarowanej budyniowej formy, zakryć tak samo wysmarowaną i wy-

sypaną bułeczką pokrywą, i gotować w parze trzy kwadranse. Na wydaniu oblać szodonem z mleka. Cztery całe jaja rozbić w rynce z sześcioma łyżkami cukru i jedną małą łyżeczkę (od kawy) kartoflanej mąki, zalać pół litrem przegotowanego z kawałkiem wanilii mleka, rozbić razem i zaciągnąć (a nie gotować) na kuchni, bijąc ciągle. Gdy trochę zgęstnieje, ostudzić, letnim polać budyń i tak wydać do stołu.

Kto chce może dodać podczas rozcierania powideł, łyżkę konfitury różanej, a jeżeli nie ma pod ręką powideł, lub chce mieć inny smak w budyniu, natenczas wziąć jakiejkolwiek marmolady, jaka jest na zimę, cztery do pięciu łyżek, sześć łyżek cukru, siedm jaj, i postąpić według powyższego przepisu.

Budyń z palonego cukru („brulle"). Trzy łyżki mąki pszennej rozbić pół litrem dobrego mleka, sześć łyżek cukru dać do wysokiej patelni i skropić dwiema łyżkami wody, mieszając na kuchni. Gdy cukier lekko się zarumieni, zalać mlekiem rozbitem z mąką, mieszając ciągle, wrzucić dwie łyżki deserowego masła, a gdy się utworzy wolny krem, odstawić na bok, aby przestygło. Odbić tymczasem do makutry ośm żółtek, dosypać do nich ośm łyżek cukru, i rozcierać wałkiem. Dodać zapachu wanilii, trzy czwarte części tego kremu z rumianego cukru i rozbić miotełką z żółtkami. Ubić z pozostałych białek pianę, domieszać do masy w makutrze, wymieszać miotełką i wlać do budyniowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczkę, gotować pół godziny w parze, a na wydaniu oblać następującym szodonem: Zagotować pół litra dobrego mleka z kawałkiem wanilii. Spłukać tem mlekiem patelnię, na której

pozostała resztka kremu, rozbić w rynce dwa żółtka i dwa całe jaja z czterema łyżkami cukru, zalać tem mlekiem z patelni, rozbić, zaciągnąć na kuchni i oblać.

Budyń ryżowy z orzechami. (Szodon z białego wina lub jabłeczniku). Dziesięć dk. ryżu sparzyć kipiącą wodą. Po dziesięciu minutach wymieszać, odlać wodę, nalać zimną, odmyć, odlać i nalać pół litra gorącego mleka. Dać kawałek masła młodego, niech się gotuje. Pół litra orzechów obrać z łupin, utrzeć na maszynce (od migdałów) i przesiać przez rzeszoto. Gdy ryż już miękki, ostudzić, dać do makutry i rozcierać wałkiem, dodać sześć żółtek, zapachu z cytryny i wanilii, wsypać szklankę cukru, rozetrzeć, dosypać migdały, ubić pianę z pozostałych białek, domieszać do roztartej masy. Następnie wylać do budyniowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, zakryć wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką tartą zakrywą, dać na trzy kwadranse do pary (po wyjęciu z pary nie trzymać długo w formie, gdyż sinieje), oblać szodonem z białego wina, lub jabłeczniku. (Z tej samej masy można podawać leguminę z pieca, na wydaniu ubrać konfiturami).

Szodon. Szklankę białego reńskiego wina zagotować w porcelanowem lub kamiennem naczyniu, z pół szklanką wody, oberżniętą cytrynową skórką i kawałkiem cynamonu. Rozbić trzy żółtka i dwa całe jaja z jedną małą łyżeczką (od kawy) kartoflanej mąki i sześcioma łyżkami miałkiego cukru, na cieple, zalać gorącem winem, bijąc ciągle na kuchni. Gdy nieco zgęstnieje, odstawić i dać do zimnej wody z naczyniem. Na wydaniu oblać nim budyń.

Budyń z sago (szodon, taki sam, jak wyżej, do ryżowego z orzechami). Piętnaście dk. sago ugotować na

pół litrze mleka z kawałkiem masła. Gdy sago już dobrze miękkie, dać do makutry i rozcierać ze dwadzieścia minut wałkiem, dodawać po jednem pięć do siedmiu żółtek, wsypać cukru ośm łyżek, zapach (dowolny), ubić pianę, domieszać do roztartego sago i wlać w formę budyniową, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką. Gotować w parze trzy kwadranse, a na wydaniu oblać szodonem. (Dla odmiany można w ten sam sposób robić z dodatkiem tartej czekolady, lub trzema łyżkami dobrego „cacao", do budyniu zaś z czekoladą, lub „cacao", nie dawać szodonu, lecz sok malinowy, lub jaki inny, podając go osobno do stołu, w jakiemś szklanem naczyniu, skąd sobie każdy, wedle upodobania, nalewa na swoją porcyę budyniu. Z tej samej masy można podawać leguminę z pieca zamiast z pary. Wysmarować rynkę masłem, wysypać bułeczką, nalać masę, upiec w miernym piecu. Na wydaniu ubrać konfiturami i obsypać cukrem z wanilią).

Budyń z afin (borówek czarnych, jagód). (Szodon z mleka). Dwadzieścia dk. masła deserowego ucierać wałkiem w makutrze, dodać dziesięć łyżek cukru i ośm żółtek, po jednem dodając. Utrzeć na maszynce piętnaście dk. migdałów, dosypać do poprzedniej masy, wsypać pół litra obranych afin, trzy łyżki pszennej mąki i pianę. Dać do formy na trzy kwadranse.

W ten sam sposób robi się budyń z czereśniami czarnemi lub czerwonemi, a nawet z wiśniami.

Budyń à la auflauf (z różnych marmolad). Budyń z marmolady jabłkowej. Kilka jabłek (sześć do siedmiu) pokrajać na kawałki, obmyć w wodzie i udusić pod nakryciem. Gdy miękkie, przefasować przez

sito, dać do kamiennej rynki, obetrzeć skórkę z cytryny, wsypać dwadzieścia dk. cukru i smażyć na kuchni, mieszając często, aby się nie przypaliła. Gdy się wysadzi, dać do makutry i wiercić wałkiem; ubić pianę z ośmiu białek, dać trochę do marmolady, wymieszać, dodać resztę piany, wymieszać miotełką i wlać do wysmarowanej masłem (bez wysypania bułką) formy budyniowej. Wrzucić z wierzchu z piętnaście truskawek smażonych (konfitury) osączonych na durszlaku z syropu, zakryć wierzchem formę, wysmarowanym taksamo i wstawić do pary na pół godziny na wolny ogień. Do tego budyniu podlewa jabłkowa, lub szodon mleczny.

W ten sam sposób, robić można budyń z wszelakich marmolad, zwłaszcza w zimie, mianowicie z agrestowej, malinowej, poziomkowej, morelowej i t. p., trzeba jednak, przy rozcieraniu marmolady dodać kilka łyżek (pięć do sześć) cukru, a dopiero potem pianę. Konfitury nie są do każdego pożądane, a do polania używać dowolnej podlewy. Podlewę robić w następujący sposób w porze letniej: dwie garście owoców rzucić na syrop gotujący się, zrobiony z ćwierć litra wody i piętnastu dk. cukru (jabłka, czereśnie lub agrest), zagotować kilka razy, a gdy owoce zmiękną, przefasować razem z syropem do kamiennego naczynia, wsypać łyżeczkę (od kawy) mąki kartoflanej i wlać pół szklanki wina białego, lub jabłeczniku. Rozbić na kuchni i zagotować, jeżeli za mało słodkie, osłodzić. Owoce zaś jagodowe jak truskawki, maliny lub poziomki, przecierać przez sito, mniej więcej pół litra owoców, pół szklanki wina, łyżeczkę kartoflanej mąki, syrop z ćwierć litra wody i dwadzieścia dk. cukru, zmieszać wszystko razem, rozbić, zagotować i podawać odpowiednio do budyniu.

Budyń z daktyli (szodon z białego wina lub jabłeczniku). Dwadzieścia dk. dobrych daktyli porozpoławiać nożem i wyjąć pestki. Miąższ puścić trzy razy na maszynkę, dać do makutry i rozcierać wałkiem z siedmioma żółtkami i ośmioma łyżkami cukru. Wlać sześć łyżek słodkiej śmietanki, ubić pianę, wymieszać wszystko razem i dać do budyniowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Gotować w parze trzy kwadranse, a na wydaniu oblać szodonem z mleka.

Kaszka krakowska z rumem (à la budyń). Trzy czwarte litra kaszki krakowskiej zatrzeć dwoma całemi jajami, wysuszyć na blaszce, w bratrurze, rozcierając często, aby grudek nie było; kaszę tę zalać pół litrem kwaśnej śmietany, postawić na cieple, aby napęczniała śmietaną na pół godziny, przemieszając często, dodać kilka łyżek (sześć do ośm) konfitur malinowych lub wiśniowych, a nawet agrestu i dwa kieliszki rumu dobrego — jamajka lub goa, dosypać sześć łyżek cukru, wymieszać razem, wyłożyć do budyniowej formy i gotować w parze półtorej godziny. Na wydaniu podać osobno do stołu sok.

Budyń z maku (szodon z mleka). Pół litra maku siwego, lub białego, sparzyć kipiącą wodą dwoma litrami, zamieszać kilka razy i zlać razem z łupinkami, nalać drugą wodą, zamieszać i odlać szybko na sito, (aby piasek jeśli jest, przeleciał przez sito razem z wodą). Nalać następnie jeden litr słodkiego mleka i postawić na bardzo wolnym ogniu. Po półtorej godziny wolnego gotowania odlać na sito, a gdy ścieknie, przepuścić ze cztery do pięć razy przez maszynkę od mięsa. Odbić siedm żółtek do makutry, wsypać dziesięć łyżek cukru, zapach z cytryny i wanilii, rozcierać, dodać mak i cztery

łyżki tartej bułki, dziesięć dk. (przetartych na maszynie od migdałów) migdałów, lub orzechów. Dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem, wlać do budyniowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką, dać do pary na trzy kwadranse; na wydaniu oblać szodonem mlecznym.

Budyń czekoladowy (z takąż podlewą). Rozpuścić cztery łyżki masła deserowego w rynce (rondelku), dosypać cztery łyżki mąki pszennej, zapienić lekko i zalać pół litrem zagotowanego z kawałkiem wanilii mleka. Wyrobić mocno na kuchni drewnianą szpadelką, dać do makutry i wiercić wałkiem, wsypać dziesięć dk. tartej czekolady i dziesięć dk. cukru, dodać ośm żółtek po jednem. Ubić z pozostałych białek pianę, wymieszać razem i wlać do budyniowej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką. Gotować w parze przez trzy kwadranse (tą samą masę można podawać i z pieca; przyrządzoną wlać do rynki wysmarowanej i wysypanej i piec pół godziny). Na wydaniu oblać następującą podlewą: zagotować pół litry mleka z dziesięcioma dk. czekolady, przemieszując (podczas gotowania), osobno rozbić trzy całe jaja i dwa żółtka z sześcioma łyżkami cukru, i małą łyżeczką kartoflanej mąki, rozgrzać na kuchni i bijąc ciągle, zalać rozpuszczoną w mleku czekoladą gorącą, bijąc wciąż, a gdy nieco zgęstnieje, oblać nią budyń i wydać.

Szarlotka z jabłek. Obrać dziesięć jabłek i kilka gruszek z łup, poszatkować w cienkie plastry i rozpuściwszy małą łyżkę deserowego masła w rynce, dać nań gruszki, podlać czterema łyżkami wody, nakryć niech się dynstują. Gdy nieco zmiękną, wsypać na nie jabłka, na jabłka cukier (stosownie do jabłek, jeżeli

kwaśne więcej, jeżeli słodsze mniej), obetrzeć cytrynowej skórki, nakryć, niech się razem dynstują. Tymczasem nakrajać bułki w płatki, na pięć mm. grube, szerokie stosownie do wysokości rynki, w której się ma szarlotka wypiekać, bułkę tę powrzucać na obszerne naczynie i zalać ją słodką śmietanką, osłodzoną cukrem z wanilią. Gdy trochę rozmoknie, wyjąć do suchego naczynia, a inną wrzucić znowu; tą zaś wyjętą, gdy już nieco stężała, wykładać rynkę (wysmarowaną suto masłem i wysypaną bułeczką tartą) poczynając od dna, potem boki szczelnie. Dynstowane jabłka zdjąć, dać do nich trzy do czterech łyżek konfitur, np. malin lub truskawek i t. p. (coś wonnego), wymieszać lekko z jabłkami, dać ich połowę do wyłożonej bułeczką rynki, na to warstwę bułki i drugą połowę jabłek, wkońcu nakryć znowu bułką, obsypać z wierzchu tartą bułką, skropić młodem masłem, spudrować lekko cukrem i wstawić do pieca, lub bratrury. Gdy się ładnie zarumieni, wyrzucić na półmisek, obsypać (spudrować) cukrem z wanilią i wydać.

Scharlott creole. Rozbić lekko dziesięć całych jaj z półtora litrem surowego mleka słodkiego i postawić na kuchni w naczyniu z gorącą wodą. Gdy kilka razy zakipi i zrobi się ser, wtedy wylać na sito, przez które niech powoli ścieka. Tymczasem wyłożyć wysoką, a nie bardzo szeroką rynkę (wylepić) kruchem ciastem, (ciasto: dziesięć dk. mąki, ośm cukru, ośm dk. masła, zapach, dwa żółtka, jedno całe jajo, zarobić na stolnicy). Gdy ser obciekł, dać go do makutry, wsypać w niego dziesięć dk. tartej czekolady i ucierać; wsypać dziesięć dk. cukru, sześć surowych żółtek i pięć dk. zmielonych na maszynce migdałów (przesianych). Wszystko to razem

wywiercić, ubić następnie pianę z pozostałych białek, domieszać i napełnić ją masą. Wylepioną rynkę (rondelek) wstawić do pieca (nie bardzo ostrego), i piec przez trzy kwadranse. Na wydaniu wywrócić na półmisek i wydać, ubrawszy konfiturami. (Jestto legumina dość kosztowna, lecz dla smaku wykwintnego godna polecenia).

Ciastka z maku do kompotu. Ćwierć litra maku sparzyć gorącą wodą, postawić na pięć minut na kuchnię, odlać wodę, a zalać drugą gorącą. Odlać na sito, zebrać napowrót i zalać ćwierć litrem słodkiego mleka, postawić na ciepłem miejscu, niech mak pęcznieje (można na bardzo wolnej kuchni). Po upływie godziny mak odlać na sito, a gdy ścieknie, przepuścić go cztery razy przez maszynkę od siekania mięsa i rozrzucić na półmisku, niech całkiem przestygnie. Przesiać na stolnicę pięćdziesiąt dk. mąki, wsypać dwadzieścia pięć dk. cukru, dodać zapachu wanilii, skórki cytrynowej i dwadzieścia dk. deserowego masła, zarobić ciasto, dodając cztery żółtka surowe i przygotowany mak. Rozwałkować wałkiem na cztery mm. gruby placek (podsypując pod spodem mąką) wycinać okrągłe ciastka, posmarować je po wierzchu rozbitem żółtkiem z wodą, kolnąć dwa razy widelcem w środku, układać na blaszce i odpiec.

Ciastka francuskie z jabłkami (zw. scharlott glassé). Jeden funt, t. j. pięćdziesiąt dk. mąki przesiać na stolnicę, dać w środek łyżeczkę od kawy masła, jedno całe jajo, szczyptę soli, duży kieliszek octu, trochę letniej wody, zarobić na wolne ciasto, wyrabiając na stolnicy z kwadrans. Osobno odważyć pięćdziesiąt dk. masła dobrego (tłustego) nie starego, dać do wody i ugniatać ręką. Gdy się masło dobrze zjednoczy, (baczyć, aby nie było grudek, aby się dobrze trzymało i było nie bardzo

twarde), wyjąć je z wody i trzymając na lewej ręce, uderzać w nie prawą ręką z rozmachem, aby wodę, którą podczas ugniatania nasiąkło, wybić.

Z masła tego, uformować następnie kwadratową osełkę jedenaście cm. □ (grubość potrzebna sama wyjdzie wobec kwadratu). Po zamieszaniu ciasta, stolnicę zczyścić nożem, posypać mąką i położyć na mąkę ciasto, aby już nie przywierało do stolnicy. Na ciasto położyć masło i szczelnie je owinąć w to ciasto, zakładając brzegi ciasta jeden na drugi, gdy masło owinięte posypać mąką z wierzchu i od środka rozwałkować w jedną i drugą stronę wzdłuż, do grubości pół cm., ciasto to teraz złożyć tak, aby wypadło z trzech części, to jest, założyć jeden koniec do środka, a na to drugi koniec, znów podsypać mąką stolnicę i ponownie rozwałkować po chwili (po kwadransie np.), lecz nie tak jak poprzednio wzdłuż, lecz przeciwnie, temi bocznemi składaniami w podłuż wałkować, tak samo od środka w jedną i drugą stronę. (Chodzi o to, aby było równo rozwałkowane). Gdy ciasto drugi raz rozwałkowane, złożyć oba końce do środka i założyć, z czego utworzą się cztery warstwy, wałkować i złożyć jeszcze dwa razy po cztery warstwy. Wałkując za każdem złożeniem do grubości pół cm., po czwartem złożeniu rozwałkować ciasto do trzech mm. grubości, wałkując stosowny format do formatu blachy, na której się ma piec ten placek. Gdy już ciasto rozwałkowane, zebrać go na wałek i rozciągnąć na blasze, posmarować po wierzchu rozbitem z wodą letniem żółtkiem, podziurawić kilkakrotnie końcem noża i upiec w piecu. Podczas pieczenia nie wolno ruszać, gdyżby opadło, piec trzeba bardzo umierzyć, aby nie był za chłodny, ani też aby nie palił. Po czterdziestu minutach

ma dosyć, lecz jeżeli by było mało rumiane, trzymać w piecu do jednej godziny. Po wyjęciu przekroić na pół, jedną połowę nałożyć szatkowanemi, udynstowanemi z cukrem i zapachami jabłkami, nakryć drugą połową, krajać ostrym nożem na formy dowolnej wielkości; kawałki spudrować suto cukrem, który przyrumienić na wierzchu rozpalonem żelazem (Sąlamandrą).

Ciastka ptysie (do soku lub kompotu). Pół ćwierci litra masła klarowanego, pół ćwierci litra wody, trzy łyżki wody nadwyż, sześć kostek cukru, szczyptę soli zagotować, wsypać ćwierć i pół ćwierci litra mąki, zaparzyć na kuchni, wyrabiając drewnianą szpadelką (kopystką). Gdy odstanie od rondla (rynki), zdjąć, ochłodzić, wbić po dwa całe jaja do dziesięciu, wyrabiając mocno po każdym wbiciu dwóch. Gdy już z wszystkiemi jajami wyrobione, dać do szprycy i wyciskać, formując okrągłe, lub w kształcie litery S. niewielkie ciastka. Po zużyciu masy, obsypać grubo siekanemi migdałami w piecu. Podczas pieczenia nie wolno ani ruszyć blachą, na której się ciastka znajdują, gdyżby opadły i byłyby do niczego. To też piec trzeba umiarkować, aby nie był ani za gorący, ani za chłodny. W piecu mają być do trzech kwadransów. Blacha pod ciastka ma być smarowana cienko masłem. Tutka, z której się formuje ciastka, ma być karbowana u wylotu, a grubość jej u wylotu nie ma być szersza w średnicy nad jeden cm.

Ciastka eklery (na leguminę) robią się z tego samego ciasta, co ptysie, lecz tutka musi być nieco grubsza, to jest półtora cm. w średnicy i robi się proste (to jest, wyciska się ze szprycy do ośmiu cm. długości, równe, proste wałeczki) na smarowaną (cienko) blachę, odpieka w piecu. Po odpieczeniu przekrawa z jednej

strony na podłuż nożem, (tak aby się drugą stroną trzymały), czyli uchyla się jakby wieczko po nacięciu i szprycuje do środka następującym kremem: trzy łyżki masła deserowego rozpuścić na kuchni w rynce z dwiema łyżkami pięknej pszennej mąki. Gdy się lekko zapieni (mieszając), odstawić, aby wystygła ta zaprażka. Zagotować z kawałkiem wanilii ćwierć litra dobrego mleka, wbić do zaprażki trzy całe jaja i dwa żółtka, wsypać piętnaście dk. cukru, rozbijać miotełką na kuchni, zalewając mlekiem gotowanem z wanilią, rozbijać ciągle, a gdy zgęstnieje, nafaszerować tym kremikiem ciastka i wydać do stołu. Na wydaniu można pociągnąć każde ciastko rozpuszczoną z kawałeczkiem masła i cukrem czekoladą.

Kto chce, może (jeśli jest smażona skórka pomarańczowa w cukrze) usiekać ją drobno i dodać do kremiku. A można dla odmiany podawać i z kremem czekoladowym, to jest, do tego samego kremu dodać przed gotowaniem (przed zalaniem mlekiem) cztery tabliczki tartej czekolady.

Szmur Kruchy (ciastka do kompotu). Trzydzieści dk. masła rozcierać z dwudziestoma pięcioma dk. cukru, dodać cztery żółtka, dosypać dwadzieścia dk. mąki, zapachu i rozetrzeć należycie. Rozsmarować potem na blaszkę, nie grubo a równo nożem, lub blaszaną łopatką, obsypać suto po wierzchu grubo siekanemi migdałami i piec w piecu. Gdy się podrumieniło, pokrajać gorące na blaszce na pasy dziesięć cm. szerokie, a pasy te krajać potem w poprzek na paski, trzy cm. szerokości, szybko brać szerokim nożem i układać na grubym wałku, (lecz muszą być gorące, inaczej się połamią, a tu chodzi o to, aby były takie wygięte); jeżeli by placek ostygł podczas krajania, natenczas wsadzić ponownie do pieca i mocno

rozgrzać. Zresztą bardzo trudno o to, aby bratrura równo piekła (rumieniła), to też krajane ciastka, te, które są już upieczone (rumiane) zdejmuje się nożem i formuje na wałku, resztę zaś, które są jeszcze blade, dopieka się, a gdy te, które są na wałku po kilku minutach (pięciu) już stwardniały, zdjąć je na sito, a ułożyć następne. (Dla skrócenia obiadu podaje się czasami takie i t. p. ciastka do kompotu zamiast leguminy).

Szmorn parzony (ciastka do kompotu). Sklarować ćwierć litra masła, dolać do tego masła tyleż wody, nadto trzy łyżki wody, zagotować w wysokim naczyniu z sześcioma kostkami cukru i szczyptą soli. Wsypać do kipiącego tego ukropu ćwierć litra (dobrej miary) mąki i zarobić na gorącej kuchni na ciasto drewnianą szpadelką (kopystką), zdjąć z ognia i wbijać po dwa całe jaja do dziesięciu, wyrabiając za każdem wbiciem mocno. Gdy już wszystkie jaja zjednoczone z ciastem, rozsmarować to ciasto na blaszce, grubości mniej więcej cztery mm., obsypać z wierzchu grubo siekanymi, albo jeszcze lepiej szatkowanymi migdałami, wstawić do pieca, a gdy się ładnie zrumieni, wyjąć (nie przestraszać się jednak temi potworami, jakie się podczas pieczenia potworzą, gdyż ono właśnie takie ma być). Gdy trochę przestygnie, krajać na kwadratowe lub podłużne kawałki, obsypać cukrem z wanilią i wydać do kompotu (są dość smaczne i lekko strawne).

Napoleonki (ciastka kruche). Pięćdziesiąt dk. mąki przesiać na stolnicę, dać w środek trzydzieści dk. masła dobrego, cztery żółtka, trzydzieści dk. cukru, kieliszek dobrego rumu i zapachy z cytrynowej skórki i waniliny lub wanilii. Zagnieść z tych ingredjencyi ciasto, zrobić wałek, położyć na blaszkę i rozciągnąć rękami (palcami)

równo na blaszce (czyli, zrobić cienki placek), zrównać z wierzchu małym wałkiem, naciąć nożem (szpicem) kilka otworków (aby się w piecu nie wzdymało, ale piekło równo). Upiec w piecu, bacząc, aby się ładnie zrumieniło. Po upieczeniu wyrzucić zgrabnie na stolnicę, przekroić na pół w poprzek i jedną połowę posmarować marmoladą (jaką kto sobie życzy), a nakryć drugim plackiem (to jest drugą połową). Zrobić pomadkę białą lub różową, opomadkować, a gdy pomadka stężeje, pociąć na pasy ośm cm. szerokie przez całą długość, następnie każdy pas ciąć na ciastka dwa i pół cm. szerokie, położyć na każde dwie do trzech konfiturki symetrycznie i dowolnych kolorów i wydać do stołu. (Kto chce, może podawać i bez konfitur, opomadowane tylko).

Łamańce z makiem. Pięćdziesiąt dk. mąki przesiać na stolnicę, dać dwie łyżki masła młodego, cztery łyżki cukru, trochę jakiego zapachu, trzy żółtka, ćwierć litra mleka lub śmietanki, zarobić ciasto, podzielić na cztery kawałki lub więcej i rozwałkować każdy na cienkie placki, podziurawić widelcem i odpiec kolejno w bratrurze (lub chlebowym piecu). Pół litra maku sparzyć kipiącą wodą, zamieszać, zlać wodę, zalać drugą i wylać na sito. Nalać następnie pół litra słodkiego mleka i postawić na bardzo wolnem miejscu, na kuchni. Po dwóch godzinach takiego moknięcia w gorącu, mak napęcznieje i zmięknie. Odlać go wtedy na sito, a gdy obcieknie, przepuścić ze cztery razy przez maszynkę od mięsa, dać do makutry, wlać ze sześć łyżek dobrego miodu, obetrzeć cytrynowej skórki, zatrzeć wałkiem, dosypać piętnaście dk. tłuczonego z wanilią cukru. Wymieszać z makiem, dolać ćwierć litra dobrej słodkiej śmietanki, zostawić jeden z tych placków odpieczonych (który naj-

ładniejszy), resztę zaś dać do maku, pognieść i wymieszać, wydać na półmisek okrągły, piramidalnie ułożywszy; pozostały placek zaś połamać na śpiczaste trójkątne kawałki i obłożyć nimi półmisek wkoło.

Omlet z jabłkami. Utrzeć siedm żółtek z piętnastoma dk. cukru, z zapachem wanilii i cytrynowej skórki. Podczas tego obrać siedm jabłek z łup, wybrać środki i uszatkować w plastry na szatkowniczce lub nożem cienko. Ubić pianę, dodać ją do żółtek, dosypać cztery łyżki pszennej mąki, wymieszać należycie miotełką, dodać w końcu jabłka, wymieszać widelcem z poprzednią masą, wyłożyć na szeroką dwudziestocztero-cm. patelnię, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką. Wstawić do miernego pieca i piec przez pół godziny. Po upieczeniu zwinąć w wałek brzegami do środka, pokrajać, osypać cukrem i wydać do stołu.

Babki kawowe. Pięćdziesiąt dk. mąki, dwadzieścia pięć dk. cukru, trzydzieści dk. masła, kieliszek rumu, skórkę cytrynową, wanilii zapach, cztery żółtka, wszystko to zagnieść razem na stolnicy. Wykładać tem ciastem blaszane foremki karbowane, objętości jednej szesnastej litra. Ciasta powinno być równo wszędzie (foremek zaś ze dwadzieścia). Gdy już wszystkie wylepione, ponasypywać suchym grochem, poustawiać na blasze i odpiec w piecu, wyjąć, wysypać groch, które ziarnko przyległo, oddłubać nożykiem, wstawić jeszcze ponownie do pieca (gdyż czasami w środku nie są dość upieczone). Po wyjęciu powkładać w każdą babkę po dwie do trzech smażone truskawki, zrobić mocny lukier, gotując pół filiżanki bardzo mocnej kawy z kawałkiem dwudziestu pięciu dk. cukru. Gdy lukier mocno kipi, ubić pianę z sześciu białek, zaparzyć tym lukrem, bijąc ciągle mio-

tełką. Wcisnąć sok z jednej cytryny, rozbić jeszcze miotełką, dać do tutki papierowej, naszprycować do babek, zakrywając truskawki, spudrować cukrem i wstawić na chwilę do rury (pieca), aby z wierzchu troszkę przyschły. Zaraz po wyjęciu wydać.

Te same babki można podawać z kremem waniliowym, na truskawki w babkach nakładając po jednej łyżce kremu, przyrządzonego w ten sposób:

Krem. Trzy łyżki masła deserowego zapienić z trzema łyżkami pszennej mąki, odstawić i wychłódzić. Zagotować pół litra mleka z kawałkiem wanilii, odbić do rozpuszczonego i wychłódzonego masła z mąką trzy całe jaja i dwa żółtka, wsypać dziesięć do piętnastu dk. cukru, rozbić na kuchni i zalewać gorącem mlekiem z wanilią, bijąc ciągle, aż zgęstnieje. Wtedy podawać na truskawki w babkach po łyżce tego kremu i spudrowawszy cukrem dać na chwilkę do rury (pieca) i wydać.

Legumina z sera z pieca. Siedmdziesiąt pięć dk. sera świeżego, przetrzeć przez sito, dać do makutry i wiercić z ośmioma żółtkami i dwudziestoma pięcioma dk. cukru, dodać zapachu z wanilii, skórki cytrynowej (można smażoną w cukrze skórkę usiekać i dodać), wlać cztery łyżki masła deserowego, ciągle wiercąc wałkiem. (Jeżeli by był ser za twardy, dodać kilka łyżek dobrej kwaśnej śmietany). Ubić pianę z pozostałych białek, domieszać do sera, wrzucić ze sześć łyżek konfitur białych, wymieszać razem i wyłożyć wszystko do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką rynki (szerokiej mniej więcej dwadzieścia cztery cm. w średnicy). Wstawić do miernie gorącego pieca na trzy kwadranse; na wydaniu wyłożyć na okrągły półmisek, pokrajać nożem jak tort w promień, obsypać cukrem z zapachem i jeśli kto chce ubrać konfiturami,

Legumina ryżowa z orzechami z pieca. Dwadzieścia dk. ryżu sparzyć, odmyć i ugotować na mleku z kawałkiem masła. Obrać orzechów z łup i zemleć na maszynce od migdałów tyle, aby po utarciu i przesianiu przez druciane rzeszoto była jedna filiżanka. Ryż wyłożyć do makutry, trzeć wałkiem z siedmioma żółtkami, dosypać piętnaście dk. cukru, zapach z wanilii i cytryny, dodać orzechy. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem i upiec w wysmarowanej masłem i wysypanej bułką rynce, na wydaniu pokrajać i ubrać konfiturami.

Legumina z rzewienia (rabarbarum). Wybrać z dziesięć sztuk grubych ładnych łodyg rzewienia, liście obciąć, zaś z łodyg poobciągać włókna wierzchnie przez całą długość, następnie pokrajać na kawałki 10—12 cm. Kawałki te wrzucić na kipiącą wodę (w szerokiem naczyniu) wstrząsnąć naczyniem, po pięciu min. wybrać na włosiane sito. Gdy ociekną, maczać każdy z osobna w klarze przyrządzonym w ten sposób: Rozbić cztery żółtka z dwiema łyżkami słodkiej śmietanki, dwiema łyżkami cukru z wanilią, czterema łyżkami pszennej mąki. Ubić z pozostałych białek pianę, domieszać. Umaczany w tym klarze każdy kawałek z osobna układać na rozpalonem (klarowanem) maśle, a gdy się podrumienią z jednej strony odwrócić na drugą, a gdy już z obu stron rumiane, wstawić na pięć minut do bratrury i wydać do stołu obsypawszy po wierzchu cukrem z dowolnym zapachem.

Legumina z surowego melona. Piękny dojrzały melon ananasowy obetrzeć wilgotną ściereczką, ściąć od końca łodygowego (powinien być z kawałkiem łodygi) nożem, wybrać wszystkie pestki i niepotrzebne włókna, zaś po oczyszczeniu wysypać wewnątrz miałkim cukrem

pomieszanym z wanilią. Mieć przygotowane t. j. obrane poziomki i trochę malin, wsypać warstwę poziomek w przygotowany melon, wrzucić kilkanaście malin i nasypać warstwę miałkiego cukru, znowu poziomki, znowu warstwę cukru aż do zapełnienia, w końcu po wierzchu cukrem obsypać i skropić dobrem kieliszkiem wina, nakryć denkiem ściętem i wynieść na kilka godzin przed podaniem do zimnej piwnicy lub lodowni. (Melon ten można podawać do obiadu jako kompot, jeżeli zaś idzie jako legumina, trzeba podawać do niego jakieś ciastka lub biszkopty, a stosowny bardzo także i do podwieczorków, (o ile jest przyjęte dawanie owoców do nich).

Omlet biszkoptowy z konfiturami. Ośm żółtek ucierać w makutrze wałkiem, z piętnastoma dk. cukru. Gdy żółtka utarte na pianę, ubić z pozostałych białek pianę i dodać ją do żółtek, obetrzeć cytrynowej skórki, wanilii, dosypać cztery łyżki pszennej mąki, wymieszać wszystko razem i wylać na patelnię, na której zarumienić łyżkę deserowego masła, wstawić do pieca, a gdy się ładnie zarumieni, wyjąć, dać przez środek konfitur, wedle upodobania (można z dodatkiem gogoców), zwinąć brzegi jeden na drugi, z czego się utworzy wałek, który pokrajać na półmisku nożem, osypać cukrem i wydać do stołu. W ten sam sposób można robić omlet bez cukru, to jest ubić pianę, dodać do niej zapach, mąkę, żółtka, wymieszać i upiec na patelni, na wydaniu przełożyć konfiturami, jak poprzedni.

(Uwaga: Patelnia na takie omlety powinna być trzydzieści do trzydzieści pięć cm. szeroka w średnicy, a omlety lać na rozpalone na patelni masło, które powinno być sklarowane poprzednio).

Naleśniki z serem (z pieca). (Naleśniki potrafi zrobić pewnie każdy kucharz lub kucharka, lecz dobre naleśniki nie każdy potrafi, to też radzę przyrządzać je w ten sposób, jaki podaję).

Odbić trzy białka i ubić z nich pianę, żółtka zaś dać do wysokiej trzechlitrowej rynki, wbić do nich trzy całe jaja, ćwierć litra mąki pszennej, szczyptę soli i jedną łyżkę cukru, rozbić mocno kopystką (szpadelką) drewnianą, dolewać po trochę pół litra słodkiego (niezbieranego) mleka surowego rozbijając ciągle, dodać na końcu pianę, rozmieszać z poprzednią masą, lać po trzy łyżki na patelnię rozpaloną i posmarowaną masłem klarowanem, (można używać masła kokosowego, lecz musi być bardzo dobre, nie stare).

Patelnia do naleśników nie powinna być większa nad dwadzieścia cztery centymetry w średnicy, rynka zaś, w której się naleśniki mają wypiekać, ma mieć dwadzieścia dwa do dwudziestu trzech centymetrów. Najlepiej, jeśli patelnia jest żelazna, nie pobielana lub żelazna emaliowana, nigdy pobielana cyną. Przed pieczeniem naleśników, patelnię rozpalić z łyżką soli na kuchni, wytrzeć mocno dookoła rozpaloną solą, suchą ściereczką czystą, sól zrzucić, patelnię ponownie wytrzeć do czysta, posmarować piórem maczanem w maśle, rozpalić i na mocno gorącą lać rozrobioną masę, inaczej naleśniki by łatwo nie odpadały od patelni. Za każdym zrzuconym naleśnikiem patelnię smarować. Masę przed każdem nalaniem na patelnię dobrze rozmieszać, oznaczoną ilość na jeden naleśnik masy wlać odrazu na patelnię i szybko nim okrążyć po całej patelni, aby naleśnik był wszędzie jednakiej grubości. Przy pieczeniu naleśników uważać, aby się nie przypalały, ale jeżeli

tylko się podrumieni zrzucać na stolnicę lub talerz (półmisek). Po upieczeniu przekładać serem, przyrządzonym w ten sposób:

Ser do naleśników. Jeden funt t. j. 50 deka sera świeżego przefasować przez pasztetowe sito, dać do makutry i ucierać wałkiem z dwudziestopięcioma dekami cukru, z zapachem cytrynowej skórki (lepiej jeśli jest smażona w cukrze), którą usiekać drobno i dodać do sera z dodatkiem wanilii lub waniliny. Podczas tarcia dodać po jednem sześć żółtek, białka ubić na pianę. Gdy żółtka z serem roztarte, dodać pół ćwierci litra dobrej kwaśnej śmietany i cztery łyżki konfitur, jakichkolwiek, (nawet mogą być winogrona), dodać pianę, wymieszać, kłaść po łyżce na każdy naleśnik (na przyrumienioną stronę) i układać w rynce, wysmarowanej suto masłem i wysypanej bułeczką, warstwami, ile ich jest, na wierzchu zakryć naleśnikiem, nierumianą stroną do wierzchu, skropić masłem, posypać miałką, tartą bułką i wypiec w piecu, czy bratrurze. Na wydaniu wyrzucić na półmisek, pokrajać w promień, tak jak tort, (kto chce może ubrać konfiturami), posypać cukrem z wanilią i wydać do stołu, (kto chce może smarować każdy naleśnik z osobna, składać go w kopertę i smażyć na maśle, na obie strony rumieniąc).

Naleśniki z kremem wypiekane. Robią się w podobny sposób; co i z serem, z tą różnicą, że zamiast sera, używa się kremu, sporządzonego w ten sposób: Rozpuścić cztery łyżki masła deserowego, wsypać dwie łyżki pięknej mąki pszennej, zamieszać na kuchni, a gdy się zapieni, odstawić i wystudzić. Do ostudzonej tej zasmażki (zaprażki) wbić cztery całe jaja, siedm łyżek cukru, zapach wanilii i postawiwszy na bardzo wolnym

ogniu rozbijać miotełką, lejąc podczas mieszania niecałe pół litra dobrego mleka. Gdy się utworzy gęsty krem, odstawić i postępować tak jak z serem, wypiec jak poprzednie, wydać w ten sam sposób, jak naleśniki z serem.

Jabłka zalewane z pieca. Dziesięć jabłek drobnych, obrać całe z łup i wydrążyć (z wierzchu robiąc otwór) pestki. Jabłka te ugotować na syropie, a gdy już miękkie wyjąć, ułożyć na sicie i ponakładać w środek po trochę konfitur. Zrobić masę z siedmiu żółtek, utartych z ośmioma łyżkami cukru i zapachem cytrynowej skórki, utrzeć (na maszynce od migdałów) filiżankę obranych orzechów, dodać do żółtek, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem, wsypać trzy łyżki tartej, sianej bułki i połowę tej masy wlać do wysmarowanej i wysypanej bułką rynki, wstawić do rury i odpiec na pół, ułożyć na tem przygotowane jabłka, zalać pozostałą masą i upiec do reszty w piecu (lub bratrurze). Na wydaniu wyrzucić na jaki krąg, odwrócić na półmisek, obsypać cukrem i wydać.

Ryż po holendersku. Odgotować ośm do dziesięciu jabłek na syropie, jak powyżej, obranych z łup, całych lub połówek, (lepiej połówek). Po ugotowaniu powyjmować i ułożyć na sicie. Ugotować na miękko ryżu na mleku dwadzieścia pięć deka z masłem, (sparzywszy go poprzednio kipiącą wodą i odmywszy w zimnej). Kiedy ryż już miękki, wyłożyć go na obszerne naczynie, aby stygł i obsypać cukrem. Blaszany lub niklowy półmisek, posmarować masłem młodem, i posypać miałką bułeczką. Ryż przemieszać, dodawszy tartej, cytrynowej skórki i trochę zapachu wanilii, tak przyrządzony podzielić na dwie połowy, jedną ułożyć na dnie półmiska, wysmarowanego, tak, aby się utworzyła równa warstwa,

na tej warstwie ryżu ułożyć jabłka (odgotowane), powtykawszy (w każde zagłębienie, w środku) po konfiturze malin, agrestu, róży lub truskawek. Zakryć te jabłka drugą warstwą ryżu. Ubić pianę z sześciu białek, syrop ten, na którym były gotowane jabłka, (wysadzić) na kuchni wygotować do gęstości i kipiącym tym syropem zalać ubitą pianę, bijąc ciągle miotełką (podczas wlania syropu). Pianą tą parzoną okryć szczelnie ryż ułożony na półmisku, obrównać nożem, ukarbować, rzucić kilka grubo poszatkowanych migdałów, posypać cukrem i wstawić na kilka minut do bratrury, a gdy się lekko zarumieni z wierzchu, wyjąć i wydać z półmiskiem do stołu, pudrując cukrem z wanilią.

Strudel z ryżem i jabłkami (po żydowsku). Piętnaście deka ryżu sparzyć gorącą wodą, po dziesięciu minutach odlać i odmyć w zimnej, nastawić w pół litrze gotowanego mleka i gotować do miękkości z kawałkiem masła.

Ryż ma być miękki, cały i sypki. Gdy jest już miękki, wyłożyć go na obszerne naczynie, obsypać cukrem z wanilią i przemieszywać często widelcem, aż ostygnie. Ośm jabłek obrać z łupek, poprzekrawać na pół, środki wydrążyć, odrzucić i uszatkować nożem.

Zrobić ciasto z jednego litra mąki, jednej łyżki masła i ćwierć litra letniej wody lub mleka słodkiego, jeżeli wody za mało, to dolać jeszcze trochę, aby było dosyć wolne (inaczej nie da się dosyć cienko rozciągnąć). Ciasto po zamieszaniu położyć na stole, nakrytym obrusem, pod obrus zaś w środek sam, dać talerz głęboki, dnem do góry (wierzchu). (Takie przygotowanie ułatwia rozciąganie ciasta, gdyż dobroć strudla polega na cienkości ciasta, które musi być tak cienko rozciągnięte, jak bibułka do papierosów). Obrus spudrować cały mąką,

na tym talerzu (pod obrusem) rozciągać ciasto na obrusie we wszystkie strony, ile się da najcieniej. Gdy już ciasto rozciągnięte do potrzebnej objętości, końce dookoła obciąć nożyczkami, następnie ciasto skropić deserowem masłem, (żydzi używają gęsiego lub kurzego smalcu zamiast masła, lecz oni są już przywykli do woni tego tłuszczu) i obsypać sito zarumienioną w rynce bułeczką z kawałkiem masła, (lecz bułka ma być sypką, aby można garścią swobodnie obsypać, to znaczy, nie dawać do bułki dużo masła, lecz trochę i obsypywać, gdy przechłódnie). Następnie na bułkę obsypać ryż, na ryż jabłka, na jabłka obrane i obmyte rodzynki lub winogrona smażone (konfiturę osączoną), to wszystko spudrować cukrem z wanilią, wziąć za jedną stronę obrusa i zwinąć, z czego się utworzy wałek. Wałek ten przekroić na dwa do trzech kawałków, ułożyć na wysmarowanej masłem brytfannie lub blaszce, jeden obok drugiego, skropić masłem po wierzchu, posypać bułeczką tartą i wstawić do miernie gorącego pieca. Piec przez trzy kwadranse do godziny, gdy się podrumieni, wyjąć, gdy trochę ostygnie, wyjąć na deskę, krajać na kawałki ostrym nożem, obsypać po wierzchu cukrem i wydać do stołu.

(W ten sam sposób robi się strudel z samych jabłek z dodatkiem tylko rodzynek, ciasto to samo co i do poprzedniego).

Pierogi rosyjskie. Siedemdziesiąt pięć deka mąki przesiać, dać do miski lub kociołka, zrobić w środku zagłębienie w tej mące i wlać za pięć centów drożdży, rozrobionych z jedną filiżanką mleka. Drożdże te rozrobić z trochą mąki i postawić na cieple. Tymczasem ubić na cieple sześć jaj całych (miotełką) z dwudziesto-

pięcioma dekami cukru, skórką cytrynową i wanilią. Gdy rozczyn się ruszył, wlać jaja i miesić ręką, wsypać szczyptę soli i wlać ćwierć litra klarowanego, dobrego masła. Po wymiesieniu należytem postawić ciasto na cieple, aby rosło. Tymczasem naciąć ośmnaście do dwudziestu kartek papieru czystego, dwanaście centymetrów długich, a dziesięć centymetrów szerokich i każdą z osobna posmarować masłem klarowanem. Gdy ciasto podrosło kłaść na każdą kartkę po dobrej łyżce ciasta, (łyżkę maczać w maśle) i rozpłaszczyć na kartce, doprawić powideł śliwkowych z zapachem i cukrem, trochą róży i dawać w środek na ciasto potrosze przez całą długość tego ciasta. Ciasto to z jednej i drugiej strony podjąć i zlepić, zaklejając w środek szczelnie powidła, następnie zawinąć w rulon z tego papieru (w tę kartkę, i układać na blaszkę. Odpiec w piecu, po wyjęciu z pieca nakryć serwetką lub czystą ściereczką, na wydaniu porozwijać z papierów i podawać na stół w serwecie. Osobno w sosjerce podać dobrą, młodą śmietanę.

W ten sam sposób można podawać pierogi z powidłami z domieszką do ciasta kukurydzianej mąki, ćwierć litra kukurydzianej a trzy ćwierci litra pszennej, rozrobić w ten sam sposób, co powyżej.

Placek ze śliwkami. Dwadzieścia pięć deka masła deserowego ucierać z dwudziestu dekami cukru i sześcioma żółtkami, zapachem skórki cytrynowej i wanilią, (lub waniliną). Osobno rozrobić w filiżance dobrych drożdży za pięć centów, wsypywać podczas rozcierania potrosze jeden funt (50 deka) mąki, wlać drożdże rozrobione w pół filiżance mleka letniego, ubić pianę, dodać, wymiesić wszystko razem, (jeżeliby ciasto było

bardzo wolne, dosypać parę łyżek mąki, powinno być takie, jak na kładzione kluski). Ciasto dać na ciepło, aby podrosło. Następnie rozsmarować cienko na blasze do trzech centymetrów grubości, obrane z pestek śliwki układać na to ciasto, miejsce koło miejsca, (nie całemi śliwkami lecz połówkami, trzymającemi się po dwie razem), wstawić do pieca, a po trzech kwadransach ma placek dosyć. Po wyjęciu krajać na kawałki niewielkie, spudrować suto cukrem (z dowolnym zapachem) i blaszaną łopatką zdejmować na półmisek i wydać. (Na blachach nigdy nie trzymać dłużej nad kwadrans, po wyjęciu z pieca ciast żadnych, gdyż naciągają zapachem żelaza).

Taki sam placek można robić z czereśniami, wiśniami lub afinami, (borówki, czarne jagody). Owoce pestkowe zawsze drelować z pestek.

Knedle ze śliwek. Litr śliwek, węgierek, obrać z ogonków i poobcierać ściereczką. Zamiesić ciasto z pięćdziesięciu deka mąki, jednej łyżki masła, trzech łyżek cukru i dwóch całych jaj z dodatkiem letniej wody, (ciasto nie powinno być twarde) rwać po kawałeczku tego ciasta i oklejać szczelnie każdą śliwkę, układając na sicie lub stolnicy. Gdy pożądana ich ilość oklejona, wsypać je na głęboką, gotującą się wodę, lekko osoloną, a gdy wypłyną i zakipią, wybierać durszlakiem, przelać zimną wodą na durszlaku, wysypać na półmisek, oblać młodem masłem, rumienionem z bułeczką, obsypać suto cukrem i wydać do stołu. Osobno podaje się w sosjerce młodą, kwaśną śmietanę.

Z tego samego ciasta robi się pierogi z czereśniami, afinami (borówkami) w ten

sposób: ciasto wyż opisane rozwałkować na stolnicy, na dwa milimetry grubości, wycinać z tego ciasta kółkiem blaszanem (ausztecherem) kółka, dawać potrosze borówek obranych i wymieszanych z cukrem, (lub czereśni obranych z pestek) zaciskać mocno brzegi i odgotować na osobnej wodzie, tak, jak knedle, na wydaniu oblać masłem rumienionem z bułką tartą, obsypać cukrem i wydać (osobno śmietana).

Andruty z Kremem. Cztery żółtka rozbić z ćwierć litrem mąki, trzema łyżkami cukru z wanilią i kilkoma łyżkami śmietanki, (odebranemi z pół litra słodkiej śmietanki). Najpierw się zarabia ciasto tęższe, a gdy się należycie wybije kopystką, aby grudek nie było, dolewać resztę śmietanki, rozbijając. Ubić pianę z trzech białek, domieszać do poprzedniej masy i nalewać po półtorej łyżki na rozpalone „żelaza od andrutów“, piec na kuchni na obie strony, uważając. Gdy się andrut z obu stron zrumieni, okroić wokoło żelaz tępym nożem, otworzyć żelaza, zdjąć andrut, położyć na desce i naciąć nożem na krzyż tak, aby się utworzyły z jednego cztery części (lecz, aby się te kawałki trzymały razem, gdyż to ułatwia potem przekładanie).

(Jeżeli andruty mają być podawane z kremem, czy to waniliowym, czy pomarańczowym lub czekoladowym, trzeba je piec grubsze i nacinać, jak wskazałem. Jeżeli zaś andruty podawać się mają z bitą śmietanką, natenczas piec trzeba cieńsze i zwijać na wałeczku drewnianym półtora centymetra grubym, w tej chwili po otwarciu żelaz na jednej połowie). Po upieczeniu potrzebnej ilości, na wydaniu ubić pół litra słodkiej kremowej,

śmietanki, dosypać dwadzieścia deka cukru z wanilią, zabić parę razy z cukrem i szprycować w każdą rurkę andrutową, wetknąwszy na końcu po jednej malinie świeżej lub smażonej, lub truskawce. Dać na środek okrągłego półmiska trzy do cztery łyżki śmietany bitej, a wkrąg obłożyć napełnionemi śmietanką andrutami, owocami, wetkniętemi na zewnątrz.

Jeżeli andruty podaje się z kremem waniliowym, natenczas zrobić krem taki, jak do naleśników (str. 142) i dawać po łyżce tego kremu na każdy andrut, rozsmarować i nakryć drugim tak, aby się nacięcia zgadzały, nasmarować drugi tak samo, jak poprzedni, nakryć i rozłamać, z czego się utworzą cztery ciastka, przełożone dwa razy kremem, przełożyć w ten sposób wszystkie. A podczas pieczenia zwinąć w rulonik ze dwa do trzy andruty, tak, jak do pianki i jeden z tych ruloników umocować na wydaniu na środku okrągłego półmiska. W ten sposób położyć dwie łyżki kremu, a na ten krem wstawić rurkę (andrut) a dopiero dookoła niego ustawić kwadraciki przekładane, z czego się utworzy okrągłe pół bomby, (jeżeliby się nie chciały trzymać, maczać w kremie i przylepiać do rurki w około).

Krem pomarańczowy do przekładania andrutów. Zagotować pół litra dobrej śmietanki z kawałkiem wanilii, rozbić osobno cztery żółtka i dwa całe jaja z jedną łyżką kartoflanej mąki i piętnaście deka cukru, obetrzeć na bardzo cienkiem tarle skórkę z dwóch pomarańcz, na głęboki talerz wydusić z trzech pomarańcz sok i miąższ (bez pestek), do tej skórki wsypać pięć deka cukru, zakręcić kilkanaście razy łyżką i wlać do rozbitych w rynce jaj. Postawić na kuchnię i mieszać bezprzestannie miotełką, dolewać w miarę gęstnienia zagotowaną z wa-

nilią śmietankę. Gdy się już ze śmietanką podciągnie, odstawić, przechłódzić i przekładać.

Uwaga: Żelaza do andrutów nabywać można tylko w większych składach żelaznych naczyń, forma takich żelaz jest po największej części okrągła, to jest, na dwóch długich do ośmdziesięciu centymetrów prętach żelaznych, spojonych w kształcie kleszczy kowalskich, przytwierdzone są dwa blaszane, na pół centymetra grube blaciki, okrągłe, szerokie w średnicy siedmnaście centymetrów. Czasami gładkie wewnątrz, a czasami grawirowane i służą jedynie wyłącznie do andrutów (można na nich oprócz andrutów, tylko jeszcze opłatki wypiekać, więcej nic). Żelaza takie kosztują ośm, dziesięć a czasami piętnaście do dwudziestu koron. (Przed użyciem, mocno rozpalić z solą, wytrzeć, posmarować masłem klarowanem, a dopiero wtedy piec andruty).

Wafle z bitą śmietaną. Do wafli znowu są specyalne żelaza, podobne do andrutów, lecz nie można piec wafli na żelazach od andrutów, ani odwrotnie. Żelaza od wafli są zazwyczaj kwadratowo-podłużne, taki format, jak żelaza od opłatków, lecz z tą różnicą, że są głębokie; piecze się wafle na węglach, zazwyczaj pod kuchnią.

Masa na wafle. Ubić na pianę ćwierć litra kwaśnej śmietany. Ubić na pianę 5 białek. Żółtka rozetrzeć w makutrze z piętnastu dekami cukru z wanilią. Gdy należycie utarte, wsypać ćwierć litra pszennej, pięknej mąki, rozwiercić z żółtkami, dodać pianę ze śmietany, wymieszać, w końcu pianę z białek, wymieszać (miotełką) i na rozpalone żelaza kłaść po dwie łyżki tej masy. Żelaza ścisnąć (zamknąć) i piec na węglach do rumianego koloru, po zdjęciu z ognia, otworzyć, wafel wyjąć, a nałożyć na drugi. Gdy masa wypieczona, ubić

pianę z kwaśnej, dobrej śmietany, pół litra, wsypać cukru dwadzieścia deka z wanilią i kłaść na jeden wafel, po łyżce, nakryć drugim i układać na półmisku (wydać zaraz po nałożeniu śmietaną).

(W żelazach tych jest przedziałka, w środku, zatem z jednego robi się dwa wafle, a jak się przełoży śmietaną, to będzie znów jeden).

Souflet „à la cabinet“. Dwadzieścia deka mąki, piętnaście deka masła, piętnaście deka cukru, jedno całe jajo, dwa żółtka, zapach cytryny, wanilii i trochę rumu (mały kieliszek). Zagnieść to wszystko, (i jeżeli się robi np. nie w domu prywatnym, lecz w restauracyi lub w miejscu takiem, gdzie się daje obiady na porcye, natenczas zrobić z tego ciasta dwa pasy, szerokości ośmiu do dziesięciu centymetrów, cztery milimetry grube, na odpowiedniej długości blasze, podziurawić szpicem noża i odpiec). Jeżeli atoli w domu prywatnym ma się robić tę leguminę, natenczas odpiec z tego ciasta blat w tortownicy, (podziurawiwszy przed wsadzeniem do pieca). Zrobić bardzo mocny syrop z kawałka cukru, wagi dwadzieścia deka umaczanego w wodzie. Gdy syrop kipi, mieć przygotowane pół litra pięknych, dojrzałych poziomek, obranych starannie z listków i innych leśnych domieszek, wrzucić w te poziomki garść dojrzałych malin i mieć przygotowane pod ręką. Odbić na miskę głęboką lub kociołek ośm białek. Ubić mocno na pianę, wcisnąć sok z jednej cytryny, bijąc miotełką bezprzestannie, wlać szybko mocno kipiący syrop, zabić dwa do trzech razy i szybko wrzucić przygotowane poziomki. Wymieszać lekko z pianą i ułożyć na blat (lub pasy) odpieczone, spudrować cukrem, wstawić do ostrego pieca na chwilkę, gdy przyschnie z wierzchu, wyjąć. (Jeżeli rozłożony

souflet na pasach, natenczas ciąć nożem w poprzek na kawałki trzy i pół centymetra szerokości i dawać na talerzyki, czy do menażek). Jeżeli zaś souflet w tortownicy robiony, natenczas rozebrać tortownicę i zgrabnie podważywszy szerokim, a cienkim nożem, zsunąć z denka na okrągły półmisek i wydać do stołu.

Souflet z jabłek. (Podkład biszkoptowy). Podkład (czyli blat): pięć żółtek ucierać z dziesięcioma dekami cukru, zapachem waniliowym. Gdy żółtka z cukrem należycie utarte, ubić pianę, domieszać do żółtek i podczas mieszania wsypać pół ćwierci litra mąki, wlać tę masę w wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką tortownicę i odpiec w wolnym piecu. Pokrajać na ćwiartki siedem jabłek winnych, środki odrzucić, jabłka opłukać, podlać kilka łyżek wody do rynki, w której się mają dynstować i dynstować do miękkości. Gdy jabłka miękkie, przefasować przez sito, dać napowrót do rynki, wsypać dwadzieścia deka cukru, obetrzeć cytrynowej skórki i smażyć na kuchni. Odbić ośm białek, ubić pianę, a gdy się marmolada wysadzi do gęstości (gęstego sosu), zaparzyć nią pianę, zabić kilka razy miotełką z jabłkami, skropiwszy podczas tego białym goa rumem (kieliszkiem małym). Ułożyć na blacie biszkoptowym, ukarbować nożem, posypać grubo siekanymi migdałami (obieranymi z łup), spudrować cukrem, lekko przyrumienić w bratrurze i wydać na okrągłym półmisku, zsunąwszy na niego, jak poprzednie.

Souflet z rzewienia (rabarbarum). (Podkład marcypanowy). Sześć łodyg rzewienia ładnych, obciąć z liści i obrać z włókien, pokrajać na drobne kawałki, sparzyć w kipiącej, to jest wrzucić do półtora litra kipiącej wody, a gdy zżółknie i zmięknie trochę odlać na dur-

szlak, przelać zimną wodą, złożyć do kamiennej lub czystej, emaliowanej rynki. Wsypać dziesięć deka cukru i gotować aż do rozgotowania całkowitego, wrzucić podczas gotowania kawałek cynamonu, kwiatu muszkatołowego i cztery do pięciu goździków. Gdy się całkiem rozgotuje, przefasować przez sito, zlać napowrót do rynki, wlać pół szklanki białego wina, dosypać dwadzieścia deka cukru i dynstować do gęstości. Ubić pianę z siedmiu białek i bardzo wrzącą tą marmoladą zaparzyć. Ułożyć na blacie, odpieczonym w ten sposób:

Blat: Oparzyć i z łupek obrać migdałów dwadzieścia deka, po obraniu, obsypać piętnastu dekami cukru, wbić dwa białka, razem z migdałami wymieszać i przepuścić dwa razy przez maszynę od mięsa. Ubić pianę z trzech białek, domieszać do masy i ułożyć na tortownicy, na której mają być opłatki, wstawić do bardzo wolnego pieca, aby sobie obeschło, (przynajmniej na godzinę) a na samem wydaniu dopiero, gdy już zupa poszła na stół, pianę zaparzoną ułożyć na tym blacie, ukarbować, spudrować cukrem i lekko przyrumieniwszy rozebrać tortownicę i jeżeli się da zsunąć na półmisek, to dobrze, a gdy nie można zsunąć, natenczas podać do stołu z krągiem (to jest ze spodem) od tortownicy, kładąc go na ułożonej serwecie, (aby się nie suwał po półmisku).

Souflet morelowy (na pokładzie orzechowym). Dziesięć morel dojrzałych przepołowić, pestki wyjąć, dać morele do rynki, podlać sześciu łyżkami wody, wsypać dziesięć deka cukru i udynstować pod przykryciem na wolnym ogniu. Po udynstowaniu przefasować przez sito, dać ponownie do rynki, dosypać jeszcze piętnaście deka cukru i smażyć na wolnym ogniu, a tymczasem odpiec w tortownicy blat następujący:

Pięć żółtek utrzeć w makutrze z dziesięcioma dekami cukru, z zapachem cynamonu i skórki cytrynowej, dosypać filiżankę obranych z łup i zmielonych na maszynce od migdałów orzechów i cztery łyżki tartej bułki sianej. Ubić pianę z pozostałych pięciu białek, wymieszać razem, wlać do tortownicy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką i odpiec w bratrurze.

Odbić ośm białek do kociołka lub miski, ubić mocną pianę i zaparzyć gorącą marmoladą morelową (przygotowaną poprzednio). Pianę te dać na odpieczony blat, piramidalnie ukarbować nożem, spudrować cukrem, obrzucić kilkoma ćwiartkami orzechów, dać na pięć minut do mocnej bratrury. Gdy się lekko zarumieni, wyjąć, rozebrać tortownicę, podebrać zgrabnie nożem (cienkim) i szybko a zręcznie zsunąć na okrągły półmisek i wydać do stołu. (Souflet ten w lecie robić można ze świeżych owoców, w zimie zaś z suszonych).

Souflet malinowy (podkład migdałowy). Pół litra świeżych malin z dodatkiem porzeczek przefasować przez sito, dać tę marmoladę do emaliowanej czystej rynki, dosypać trzydzieści deka cukru i gotować na kuchni, przemieszując często. Tymczasem zrobić blat w ten sposób: jedną szklankę (filiżankę) tartych migdałów (obranych z łup lub nieobieranych, a tylko wytartych w ściereczce), dać do makutry, dosypać piętnaście deka cukru, cztery żółtka, zapach waniliowy i trzy łyżki masła, ugniatać ręką, dosypując ćwierć litra mąki pszennej. Gdy ciasto należycie wyrobione, dać go na dno tortownicy, rozpłaszczyć równo po całem dnie grzbietem palców, podziurawić nożem i odpiec w piecu (lub bratrurze). Odbić siedem do ośmiu białek, ubić pianę i zaparzyć przygotowaną marmoladą, wyłożyć na blat w piramidę, ukar-

bować nożem, kilka migdałów uszatkować, obsypać niemi po wierzchu, spudrować cukrem, dać na kilka minut do bratrury, aby z wierzchu przysechł i wydać do stołu. (Zsunąwszy go w ten sam sposób, jak morelowy na półmisek).

Souflety w zimie. Robić można z dowolnie obranych marmolad, jakie są w zapasie na zimę. Na siedem do ośmiu białek, ubitych na pianę, bierze się półtora litra marmolady, dolewa odpowiedniego soku pół ćwierci litra (jeżeli marmolada bardzo kwaśna, dosypać kilka łyżek cukru), postawić na kuchni, rozgotować z sokiem mieszając ciągle, by się nie spaliła, (jeżeli bardzo twarda, dolać kilka łyżek gorącej wody) i taką kipiącą marmoladą zaparzyć pianę, odpiec dowolnie obrany blacik i na ten blacik układać zaparzoną pianę. Oryentować się i przy próbowaniu, podczas zaparzenia piany, stosownie doprawić, czy to kwasem, jeżeli za słodka, czy to cukrem, jeżeli za kwaśna. Zapachy używać, jakie kto lubi: wanilię, cynamon, goździki, skórki, cytrynową lub pomarańczową. (Żadnych olejków wonnych nie opłaci się używać, gdyż w gorącu tracą swój aromat, chyba tylko przy chłodnych masach, do przekładania tortów).

Galaretka malinowa. Zagotować dwadzieścia pięć deka cukru z trzy ćwiercią litra wody, wrzucić na ten syrop kipiący pół litra świeżych malin. Gdy zakipią, wstrząsnąć kilka razy naczyniem i przecedzić przez sito włosiane lub serwetkę. Obliczyć dwanaście listków żelatyny (ośm białych, a cztery czerwone), namoczyć w zimnej wodzie na pół godziny, wycisnąć następnie z wody i wrzucić do przecedzonego z malin soku, mieszając często, aby żelatyna nie przylgnęła do dna, lecz

rozpuściła się z płynem, wcisnąć sok z jednej cytryny i mieszając na kuchni, zagotować.

Przecedzić po zagotowaniu powtórnie, ostudzić w lodzie i wlać do formy karbowanej (lub z jakiemi innemi deseniami), ustawionej w lodzie, zakryć formę nakrywą i obsypać lodem z wierzchu. Wybrać ćwierć litra pięknych malin i gdy galaretka zacznie się ścinać, powtykać delikatnie maliny, aby się nie pogniotły, tak, aby zastygły w galaretce. (Można w ten sposób także robić, że nalewa się ćwierć litra tego płynu do formy, a gdy zastygnie w lodzie, sypie się na to maliny i zakrapia znowu płynem. Gdy się złączą z poprzednią, zastygniętą częścią, leje się drugą, sypie znowu maliny i znowu płyn, lecz taka robota więcej zachodu wymaga. Gdy galaretka stanie, co powinno się stać po półtorej godzinie, wyjąć ją z lodu, umaczać formę w letniej wodzie, obetrzeć i wyrzuciwszy na półmisek obłożyć biszkoptami lub marengami).

Galaretka ponczowa. Zalać pięćdziesiąt deka cukru jednym litrem zimnej wody, następnie obetrzeć na bardzo cienkiem tarle lekko skórkę z jednej cytryny i pół pomarańczy, jedną zaś piękną, dużą pomarańczę i jedną takąż cytrynę wydrążyć należycie, a ostrożnie, aby nie skaleczyć skórki wierzchniej, lecz tylko sam sok i miąższ biały ze środka gładko wydobyć, niewielkim otworem, naciętym (u góry, to jest od gałązki) nożem ostrym (lub łyżeczką od tresowania kartofelek). Gdy owoce wydrążone, dać skórki w lód, miąższ zaś odrzucić całkiem, gdyż jest nieznośnie gorzki. Sok zaś z nich, tak z cytryny, jakoteż z pomarańczy wlać do namoczonego cukru, wycisnąć sok z tych otartych owoców (bez pestek) i jeszcze z jednej cytryny, wlać niecałą szklankę białego wina, postawić na kuchnię i zagotować, próbując (jeżeliby była

za mdła, wcisnąć jeszcze soku cytrynowego). Następnie przecedzić przez serwetkę i wlać trzy kieliszki dobrego rumu (może być biały, goa). Płyn ten podzielić na trzy części i wlać do dwóch czystych naczyń, do jednego jedną trzecią część, do drugiego zaś dwie części, do tej jednej trzeciej części dodać sześć listków (namoczonych w zimnej wodzie) żelatyny białej i pięć listków czerwonej, dać na kuchnię i przemieszywać, aby nie przywarła, a rozpuściła się. Przecedzić potem przez serwetę, chłodzić w lodzie, przemieszując. Do tamtych zaś dwóch części dodać całkiem białej, namoczonej poprzednio żelatyny ośmnaście listków. Po rozpuszczeniu przecedzić i chłodzić w drugiem naczyniu, przemieszując kiedy niekiedy. Gdy już chłodne, połowę z tych dwóch części wlać do formy i do tych owoców, to jest, pomarańczy i cytryny, które są w lodzie. Powinna być tak w owocach, jak i w formie jedna trzecia część nalana, tamtę drugą połowę czerwoną wyjąć z lodu, aby się nie ścięła całkiem, zaś resztę z poprzedniej białej dać do kociołka, wstawić w lód osobny i bić miotełką, uważając czy tamta nalana w formę i owoce już stanęły, wtedy zalać na tamtę czerwoną, wyjąć z lodu, a gdy i ta stanie, wtedy dopełnić tą bitą (białą) z kociołka. Nakryć i zastudzić do należytej tęgości. Na wydaniu, po wyrzuceniu na półmisek, owoce rozciąć na cztery części i obłożyć kolejno dookoła. (Do wszystkich galaret, jakoteż i kremów powinny być piękne szklane półmiski).

Galaretka cytrynowa. Obetrzeć czterdzieści deka cukru w kawałku a skórę trzech cytryn, cukier ten nalać (w naczyniu dwulitrowem, czystem, emaliowanem) jednym litrem wody zimnej, postawić na kuchni do zagotowania, odliczyć czternaście całych listków białej żela-

tyny, namoczyć w pół litrze zimnej wody, po pół godzinie wycisnąć z wody i wrzucić do nastawionego na kuchni syropu. Wycisnąć sok z trzech cytryn bez pestek, wpuścić ośm kropel mocnego karmelu, wrzucić kawałek wanilii, pokrajany na drobne kawałeczki, zamieszać, (aby żelatyna nie przywarła do dna) i zagotować powtórnie, przecedzić przez serwetę, wychłódzić w lodzie i wlać do formy, obstawionej lodem, nakryć pokrywą, obsypać po wierzchu lodem a po półtorej godzinie podać na stół, umaczawszy poprzednio formę w letniej wodzie i obtarłszy ściereczką i obłożyć ulubionemi ciastkami, (biszkoptami, andrutami lub marengami). Galaretka ta powinna mieć kolor bursztynu.

Galaretka ananasowa. Jeden mały ananas utrzeć na tarle, nalać go trzema ćwierciami litra zimnej wody, dać dwadzieścia pięć deka cukru, nakryć i postawić na kuchni. Gdy już kilka razy zakipiał, przecedzić przez serwetkę i wrzucić w ten smak szesnaście listków białej żelatyny, namoczonej poprzednio w zimnej wodzie, przemieszać kilka razy i zagotować powtórnie, przecedzić po raz drugi, wychłódzić i wlać do formy, obsypanej lodem. Po półtorej godzinie wyjąć, umaczać formę w letniej wodzie, obetrzeć serwetką i wyrzucić na półmisek okrągły. Osobno ciastka, jakie się podoba.

(Jeżeliby galaretka nie miała smaku dobrego, natenczas przed zastudzeniem wcisnąć soku cytrynowego, odpowiednio do smaku).

Ciastka deserowe, flamandzkie. Dziesięć żółtek ucierać z dwunastoma łyżkami cukru, dodać zapach wanilii, skórki cytrynowej, trzy do czterech łyżek migdałowej masy. Ubić pianę z pozostałych białek, domieszać, sypiąc podczas tego dwanaście deka pięknej pszennej mąki.

Połowę tej masy dać na wysmarowaną masłem i wysypaną mąką blaszkę, wstawić do pieca, drugą zaś połowę wymieszać z pięcioma dekami tartej czekolady i odpiec w drugiej blaszce. Po upieczeniu wyrzucić na stolnicę czarny blat, to jest, ten z czekoladą, posmarować marmoladą z jabłek, lub jaką inną, nakryć białym blatem, pokrajać na symetryczne ciastka (kawałki) i opomadować (można każde ciastko umaczać w pomadce białej lub rozpuszczonej z cukrem czekoladzie). Na wierzchu ubrać konfiturami, osączonemi z syropu.

Ciastka deserowe z kremami. Sześć żółtek ucierać z ośmioma łyżkami cukru miałkiego z wanilią do białości. Ubić pianę z pozostałych białek, domieszać do żółtek, sypiąc podczas tego trzy do czterech łyżek mąki pszennej. Wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką blaszki, tak, aby ciasta tego (masy) było na dwa centymetry. Upiec w wolnym piecu. Po upieczeniu, gdy nieco przestygnie, wyrzucić na stolnicę i przekroić przez środek na dwa placki. Jeden z nich posmarować marmoladką owocową, jaką się podoba lub jabłkową, nakryć drugim plackiem i opomadować białą pomadką, pokrajać (gdy pomadka podeschnie) na zgrabne ciastka podłużne lub ukośne i szprycować trzema następującymi kremami: sześć łyżek masła deserowego ucierać z czterema surowemi żółtkami i ośmioma łyżkami cukru, dosypać dziesięć przetartych przez druciane sito biszkoptów i masę tę podzielić na trzy części (robota ta ma odbywać się na lodzie). Do pierwszej części dodać sześć łyżek bardzo mocnej, wystudzonej, czarnej kawy, do drugiej skórkę i sok z cytryny, do trzeciej ośm łyżek surowej marmolady, ze świeżych malin. Masami temi ciastka ubierać, grubo szprycując (z karbowanej szprycki) na

każde ciastko po trochę każdego kremu. Można wetknąć gdzieś niegdzieś po świeżej jagódce lub konfiturze. Układać na tortowych podstawkach lub półmiskach szklanych, okrągłych i wydawać. (Jeżeli legumina ta ma czekać jakiś czas, natenczas trzeba ją trzymać w chłodnem miejscu lub lodowni).

Sernik. Przefasować przez sito sześć szklanek świeżego sera, dać do makutry i ucierać z dwunastoma łyżkami miałkiego cukru z wanilią, obetrzeć cytrynowej skórki, dodać dwanaście łyżek deserowego masła, trąc ciągle. Oparzyć dziesięć deka migdałów, obrać z łup, ubić z cukrem i białkiem na masę, masę tę dodać do sera, trąc ciągle. Dodać po jednem dwadzieścia cztery żółtek, wlać kieliszek rumu i kieliszek białego, dobrego wina francuskiego, skórki pomarańczowej, dosypać cztery łyżki kartoflanej mąki i pianę z sześciu białek. Wymieszać wszystko razem i ułożyć na kruchym blacie (placku) odpieczonym poprzednio. Rozsmarować do grubości dwóch do dwa i pół centymetra. Wstawić w piec nie mocny. Po trzech kwadransach wyjąć, ostudzić, krajać na dowolnego kształtu kawałki, układać na podstawach tortowych lub półmiskach i wydawać.

Sernik prowansalski. Litr świeżego sera, przefasować przez sito, dać do makutry i rozcierać z ośmioma łyżkami deserowego masła i dwunastoma łyżkami miałkiego cukru z wanilią. Obetrzeć skórkę z cytryny, pomarańczy (a jeśli jest może smażona pomarańczowa skórka, to posiekać i dodać), dodać cztery łyżki masy orzechowej i szesnaście żółtek, trąc ciągle, wlać kieliszek dobrego rumu (jeśli jest de goa), kieliszek dobrego, francuskiego wina białego, trzy łyżki kartoflanej mąki, wymieszać wszystko razem. Następnie uszatkować dziesięć daktyli

(bez pestek) sześć do ośmiu fig (obmytych, otartych w czystą, suchą ściereczkę), pięć deka cykaty (krajanej w paski), dziesięć do piętnastu orzechów (obranych z łup, włoskich i połupanych), trzy do pięciu deka migdałów szatkowanych (obieranych z łup) i filiżankę konfitur mieszanych, jak agrest, maliny, dobre gruszki, jabłka, (osączonych należycie z syropu). Wszystko to razem wymieszać i rozsmarować na odpieczonym poprzednio kruchym blacie (placku). Blat zrobić w ten sposób: Dwadzieścia pięć deka mąki, trzynaście deka siekanych migdałów, dwadzieścia pięć deka masła, trzynaście deka cukru, dwa całe jaja. Wszystko to razem zagnieść i odpiec blat, czyli placek, gruby na pięć milimetrów, przed pieczeniem podziurawić placek szpicem noża, (aby się nie wzdymał). Po odpieczeniu tego placka rozsmarować na niem przyrządzony ser, grubości dwóch centymetrów i wstawić do wolnego pieca na trzy kwadranse. Po wyjęciu, krajać na dowolnych kształtów kawałki i wydawać. (Przed krajaniem powinien przestygnąć).

Baba z Kremem owocowym. Do pół litra mąki dodać cztery łyżki drożdży, rozrobionych z jedną łyżką cukru i dwoma łyżkami mleka. Wlać sześć łyżek klarowanego masła, sześć żółtek, trochę rumu, sześć łyżek cukru i letniego mleka, tyle, aby ciasto było dość rzadkie. Wyrobić mocno i wyłożyć do wysmarowanej masłem formy. Gdy wyrośnie trzy razy tyle, ile było ciasta, gdy się je włożyło do formy, wstawić w piec i odpiec. Po upieczeniu, wyjąć, ostudzić, a gdy przestygnie, wyciąć ostrym nożem cały środek, a natomiast nałożyć kremem następującym.

Krem: cztery łyżki masła deserowego rozpuścić na ogniu z trzema łyżkami pięknej, pszennej mąki, zapienić

mieszając, zdjąć z ognia, a gdy przestygnie wbić cztery całe jaja i sześć żółtek, dwadzieścia deka miałkiego cukru, skórkę pomarańczową, otartą na cienkiem tarle, (lub smażoną w cukrze, posiekaną), dać na kuchnię, bijąc miotełką. Gdy się lekko rozgrzeje, zalać pół litrem kipiącego mleka z wanilią, bić miotełką na kuchni do zgęstnienia, wrzucić w końcu garść świeżych owoców (jagód) pomieszanych, maliny, truskawki ananasowe (jeśli są) i kilkanaście poziomek, (po wrzuceniu owoców już nie bić lecz lekko wymieszać) i nałożyć do baby wyrzuconej poprzednio z formy i ułożonej na półmisku, zakryć wierzchem oderżniętym i wydać do stołu.

Babeczki kongresowe. Zagnieść ciasto na stolnicy z półtora funta t. j. siedemdziesiąt pięć deka mąki, pięćdziesiąt deka masła, dwóch całych jaj, trzydzieści deka cukru z zapachem wanilii, skórką cytrynową i kieliszkiem rumu. Ciastem tym wykładać karbowane foremki małe. A w środek ponakładać następującą masę: pół funta tj. dwadzieścia pięć deka migdałów, obranych z łup, zmieszać z pięćdziesięcioma dekami miałkiego cukru i trzema białkami, przepuścić to przez maszynkę od mięsa dwa razy, dodać do tej masy jeszcze trzy białka, wyrobić i nakładać po dwie łyżeczki tej masy do każdej foremki. Skropić z wierzchu wodą i odpiec, przez pół godziny. Po wyjęciu z pieca, gdy przestygną, zgrabnie wyrzucać na rękę i układać na płytkim półmisku, na którym powinna być złożona w kwadrat biała serwetka.

Babki biszkoptowe z owocami. Odbić dziesięć żółtek do makutry, białka zaś dać osobno do kociołka, w chłód. Do żółtek dodać dwanaście łyżek cukru i ucierać do białości. Tymczasem przygotować dziesięć do dwunastu foremek, niewielkich, karbowanych, wysokich na

cztery centymetry, a szerokich u wierzchu na sześć i pół centymetra, u spodu zaś na trzy i pół centymetra. Foremki te wyparzyć gorącą wodą i powycierać suchą ściereczką, owiniętą na patyku. Czyste foremki wysmarować masłem deserowem i wysypać bardzo miałką bułeczką, przesianą przez pasztetowe sito. Gdy żółtka już należycie utarte z cukrem, zapachem wanilii i skórki cytrynowej, ubić z pozostałych dziesięciu białek pianę, domieszać do żółtek, sypiąc podczas tego sześć do ośmiu łyżek mąki pszennej, ponalewać w foremki i odpiec. Po wyjęciu z pieca, gdy nieco ostygną, powyrzucać ciastka z foremek, powykrawywać środki ostrym nożem i wystudzić całkiem, ubić pół litra słodkiej, dobrej śmietanki na pianę, wsypać piętnaście deka cukru tłuczonego z wanilią, w ciastka ponakładać surowych jagód, jako to: truskawek, poziomek lub malin, oszprycować po wierzchu tą bitą śmietanką i wydać do stołu (na bardzo płaskim blacie z pod tortów).

Legumina à la szaus. Przesiać na stolnicę jeden funt t. j. pięćdziesiąt deka mąki, dodać trzydzieści pięć deka masła, czterdzieści deka cukru, zapachu wanilii, skórki cytrynowej, dwa całe jaja i kieliszek rumu. Zagnieść ciasto i rozpłaszczyć go na blasze, na grubość pół centymetra. Ciasto to przeciąć na pasy ośm do dziewięciu centymetrów i odpiec w piecu. Ubić pianę z ośmiu białek, zaparzyć ją zagotowanym z dwudziestu deka i umoczonym w wodzie cukrem (t. j. bardzo mocnym syropem)z wyciśniętym z półtorej cytryny sokiem i pianę tę ułożyć na opieczonych pasach, wzdłuż kopiato ukarbować nożem, poukładać na wierzchu (osączonemi z syropu) konfiturami, obsypać cukrem i wstawić na kilka minut do pieca. Gdy obeschną z wierzchu, ciąć nożem

na ciastka w poprzek, cztery centymetry szerokie, układać na podstawce od tortów i wydać do stołu.

Tartoletki owocowe z kremem. Zagnieść ciasto z pięćdziesięciu deka mąki, piętnastu deka migdałów (obranych z łup i przetartych przez maszynkę), sześć gotowanych żółtek, przetartych przez sito, dwadzieścia pięć deka cukru, pięćdziesiąt deka masła, z zapachem wanilii, skórką pomarańczową, kieliszkiem rumu i dwoma całemi, surowemi jajami. Gdy ciasto zarobione, wyłożyć tem ciastem małe karbowane foremki, wstawić do pieca i poodpiekać.

Po wyjęciu z pieca, dać do chłodu, po ostygnięciu, powyrzucać z foremek, ponakładać surowymi owocami, malinami, truskawkami lub poziomkami, (może być i ananas, jeżeli jest pod ręką, obrany, pokrajany w plastry, przekrajany potem na drobne ćwiartki, każdy plaster spudrować cukrem i ponakładać po trochę), w końcu oszprycować następującym kremem: sześć łyżek deserowego masła ucierać z trzema surowymi żółtkami i dwunastoma łyżkami cukru z wanilią, wsypać sześć do ośmiu utartych przez druciane sito biszkoptów i szklankę przetartej przez gęste, włosiane sito marmolady z surowych malin, truskawek lub poziomek. Wymieszać razem, napuścić nieco cytrynowym sokiem. Oszprycować z tutki i wydać do stołu.

Napoleonki francuskie. Zrobić ciasto francuskie z pięćdziesięciu deka mąki i pięćdziesięciu deka masła, (jak na charlott glassé str. 131). Rozwałkować cienko natrzy milimetry, pociąć na pasy, szerokości dziesięć centymetrów, pasy te układać za pomocą wałka na blaszce (nie smarowanej), rozbić żółtko z trochą wody, posmarować i odpiec, jak należy. (Wystudzić po odpieczeniu). Na

wydaniu ubić pół litra słodkiej, kremowej śmietanki, dosypać dwadzieścia deka miałkiego cukru z wanilią, wrzucić (jeśli w lecie), jakich jagód dojrzałych garść lub (jeśli w zimie) konfitur, osączonych z syropu, zamieszać ze śmietanką, nakładać na pasy, przykrywać drugimi pasami, (lecz już pociętymi w poprzek, na trzy i pół centymetra szerokie płatki), spudrować cukrem, pokrajać aż do spodu i układać na półmisku. Można zamiast śmietankowej piany, używać piany ubitej z sześciu białek, zaparzonej dwudziestu dekami umaczanego cukru (syropem), zaciśniętego sokiem z półtora cytryny, (owoce dawać tak samo, jak do śmietanki). Niektórzy pomadkują po wierzchu, w tym razie trzeba pasy, odpowiednią ilość, czyli połowę opomadkować przed przekładaniem, pokrajać, jak wyżej na płatki, a dopiero potem układać na pianę i ciąć powtórnie.

Rolada z jabłek w francuskiem cieście. Zrobić francuskie ciasto z pięćdziesięciu deka mąki i pięćdziesięciu deka masła, jak na „charlott glassé“ str. 131, rozwałkować i dać przez środek nasyp z takich fruktów: dwadzieścia jabłek udusić lub upiec, przefasować, dodać dwadzieścia pięć deka cukru i wysmażyć na kuchni należycie, mieszając ciągle, aby się nie przypaliła. Gdy już należycie wysmażona, wlać dwa kieliszki maraskina, dwadzieścia deka migdałów (parzonych, obieranych z łup), szatkowanych, suszonych winogron dziesięć deka, dziesięć ładnych, dobrych fig, (obmytych w letniej wodzie i obtartych czystą, suchą ściereczką), poszatkowanych i dziesięć daktyli. Ułożyć z tych fruktów wałek na cieście i oblepić, czyli zawinąć go w ciasto. Posmarować żółtkiem, rozbitem z trochą wody, ułożyć na blasze (lub jeszcze wygodniej na blasze go robić, to jest, ciasto po rozwałko-

waniu do grubości pół centymetra zebrać na wałek i rozwinąć go na stosownej blasze, grubej, niesmarowanej, a na to ciasto dopiero ułożyć frukty i odpiec). W piecu ma być do trzech kwadransów, po upieczeniu gorące posmarować bardzo szybko rozbitem do piany białkiem, obsypać szybko cukrem (aby białko chwyciło i nie miało czasu obeschnąć), wstawić powtórnie na kilka minut do pieca, wyjąć, pociąć na kawałki i wydać do stołu.

Ciastka francuskie z bitą śmietanką. Rozwałkować francuskie ciasto cienko; na trzy milimetry, ciąć na długie paski, szerokości dwóch centymetrów i zwijać zręcznie na blaszane rurki, półtora centymetra szerokie w średnicy, długie na dziesięć do dwunastu centymetrów, posmarować jajem, posypać krupkami z cukru i odpiec. Gdy już upieczone aż do suchości, wyjąć, pozdejmować ostrożnie z rurek, (gdyż łatwo się łamią), wystudzić, ubić pół litra słodkiej (bez mleka) śmietanki na pianę, wsypać dwadzieścia deka cukru miałkiego, utłuczonego z wanilią; wrzucić garść kandyzowanych konfitur, pokrajanych na drobne części, tą pianką nafaszerować rurki i wydać do stołu. (Rurki te powinno się podawać na symetrycznie złożonej na półmisku serwecie).

Krem kawowy. Litr słodkiej, gęstej śmietanki (bez mleka) dać do kociołka i wstawić w lód. Zrobić niecałą filiżankę bardzo mocnej kawy na maszynce, wlać tę kawę do czystej, emaliowanej rynki, wsypać dwadzieścia deka cukru, tłuczonego z wanilią, wrzucić dwanaście listków białej, czystej żelatyny, (rozmoczonej poprzednio w zimnej wodzie) i zagotować na kuchni, przemieszując często. Gdy się już żelatyna należycie rozpuściła, przecedzić przez gęste, druciane siteczko do czystego, kamiennego lub porcelanowego naczynia, dać na

lód i chłodzić, mieszając. Ubić pianę z oziębionej śmietanki, a gdy już zaprawa ta kawowa chłodna, lać po trochę do śmietanki, bezprzestannie bijąc miotełką. Gdy już dobrze ze śmietanką zmieszana, czystą formę wypłukać zimną wodą i wlać w nią krem. Po pół godzinie do trzech kwadransów krem ma być gotowy. (Forma w lodzie powinna być cała, a po wlaniu w nią kremu, zakryć, z wierzchu także lodem obłożyć). Na wydaniu umaczać formę w ciepłej wodzie, wyrzucić na półmisek i obłożyć wedle własnego doboru ciastkami.

Krem czekoladowy. Robi się w ten sposób, co krem poprzedni, z tą różnicą, iż zamiast kawy, trze się dwadzieścia pięć deka czekolady, zalewa szklanką mleka, sypie dwadzieścia deka cukru, dwanaście do czternastu listków białej, moczonej żelatyny, rozgotowuje na kuchni, przecedza, jak tamten, chłodzi i po ubiciu litra słodkiej śmietanki, zalewa tą zaprawą, bijąc jak krem poprzedni. Tak samo go w lodzie zastudzić, na wydaniu umaczać w ciepłej wodzie formę i obetrzeć ściereczką, dać ciastka makaronikowe lub dobre andruciki. (Niekoniecznie jednak musi się podawać z ciastkami, zależy to od tego, czy obiad był suty, czy nie). Uważać jednak bardzo przy robieniu kremów, aby zaprawa ta z żelatyną nie była za ciepła, ani za zimna, bo gdy za ciepła, rozpuści się ubita śmietana, czy śmietanka, a gdy za zimna, zastygnie kawałkami w kremie; to też trzeba bardzo na to uważać, a gdy się już ze śmietaną łączy, (czyli leje w śmietanę) wtedy trzeba bardzo energicznie bić miotełką, aby nie dopuścić do zkawałkowania sztamu.

Krem mieszany à la cardinal. Pięć ćwierci litra kwaśnej śmietany nie starej i nie gorzkiej, wlać do kociołka lub blaszanej miski i postawić na osolonym lodzie. Szklankę

soku od konfitur (syropu), odlać do czystej, emaliowanej rynki, (może być truskawkowy, malinowy lub mieszany, z tego pół i z tego pół), wsypać do tego syropu pięć deka cukru i wrzucić sześć listków białej, a cztery listki czerwonej żelatyny, wymoczonej poprzednio w zimnej wodzie (pół godziny). Postawić na kuchni i przemieszać często, dopóki nie zakipi, a żelatyna się nie rozpuści, wtedy przecedzić przez gęste sitko druciane, do czystego naczyńka i chłódzić, mieszając ciągle.

Zrobić w ten sam sposób klar biały, to jest, odlać syropu białego, od konfitur, agrestu lub morel, renklod jedną szklankę, dać tak samo do naczynia, wrzucić ośm do dziesięciu listków białej, czystej żelatyny (rozmoczonej), dosypać pięć deka cukru, obetrzeć cytrynowej lub pomarańczowej skórki i zagotować na kuchni, mieszając ciągle, następnie przecedzić, jak poprzednio, nareszcie utrzeć na tarle pół ćwierci funta t. j. dziesięć deka czekolady, zalać ją szklanką mleka, wsypać piętnaście deka cukru, i dziesięć listków białej, rozmoczonej żelatyny. Gdy zakipi (mieszając ciągle), przecedzić i niech ktoś ciągle przemieszuje kolejno wszystkie trzy klary. Teraz ubić śmietanę na pianę, (miotełką od bicia piany). Gdy należycie ubita na pianę, podzielić ją na trzy równe części, dwie odlać do innego naczynia, trzecią zaś pozostawić w tym, w którym się biło pianę, w tę trzecią część lać czerwony klar, bijąc ostro bez przestanku, gdy należycie klar ze śmietaną zmieszany, wlać w przygotowaną i osadzoną w lodzie formę (ładnie karbowaną), kociołek obmyć, obetrzeć, dać powtórnie w lód, odlać połowę z pozostawionej śmietany, zabić kilka razy i zalać białym klarem. Gdy zjednoczony, jak poprzedni, (a tamten w formie już lekko stanął, aby się nie pomieszały), zalać

na tamtem białą warstwę, w końcu postąpić w ten sam sposób z trzecią, to jest czekoladową, a gdy i biała nieco ścięta, zalać czekoladową warstwą na wierzch formy. Nakryć należycie i obłożyć lodem, po pół godzinie krem można już podawać. Na wydaniu umaczać formę w ciepłej wodzie, obetrzeć ściereczką i wyrzucić na szklany, okrągły półmisek.

(Uwaga: Klary te do zaprawiania kremu, powinny być nie gorące, lecz letnie zaledwie, gdy się je leje do śmietany, to też musi ktoś drugi bezustannie przemieszywać, gdyż zostawione (do ostudzenia) w spokoju stanęłyby i nie możnaby ich było użyć lub podczas używania, byłyby kawałki w kremie).

Krem migdałowy. Dwadzieścia deka migdałów oparzyć i obrać z łup, obmyć i utłuc na masę z kawałkiem cukru, zakrapiając po łyżeczce mlekiem. Gdy masa ubita, zalać ją filiżanką gotowanego mleka, wrzucić kawałeczek (rozkrojonej na podłuż wanilii) i postawić na kuchni. Gdy zakipi parę razy, przegnieść przez czystą serwetę, wsypać dwadzieścia deka cukru, wrzucić dwanaście listków białej żelatyny, rozmoczonej w wodzie zimnej i rozgotować na kuchni, mieszając. Ubić na lodzie litr słodkiej śmietanki, zaprawę migdałową przecedzić przez sitko, ostudzić w lodzie i zalać ubitą śmietankę, bijąc miotełką, wlać kieliszek duży likieru maraskino, wlać do osadzonej w lodzie formy, zakryć pokrywą, nakryć lodem, po pół godzinie umaczać formę w ciepłej wodzie, wyrzucić na szklany półmisek, obłożyć biszkoptami lub ciastkami szmur i wydać do stołu.

Mleczko waniliowe. Zagotować litr mleka z laską wanilii i ostudzić, przecedziwszy. Utrzeć dwanaście żółtek z dwudziestupięcioma dekami cukru do białości, wbić

następnie ośm całych jaj i rozmieszać z żółtkami, rozprowadzić gotowanem, chłodnem mlekiem, ponalewać w filiżaneczki i gotować pod nakryciem w gorącej wodzie. Gdy się zetnie, odstawić i oziębić w lodzie. Na wydaniu poobcierać filiżaneczki i podawać na spodkach w filiżaneczkach, powtykawszy do środka po kilka konfitur, agrestu zielonego lub po kilka kawałeczków smażonych moreli, pokrajanych na kawałki (każdą połówkę).

Mleczko migdałowe. Utłuc na masę dwadzieścia deka obranych z łup migdałów z kawałkiem wanilii i kawałkiem cukru. Zalać tę masę pół litrem kipiącego mleka, dać na kuchnię, aby się kilka razy zagotowały, przecedzić przez bardzo gęste, włosiane sito i zaparzyć tem mlekiem dziesięć żółtek i sześć całych jaj roztartych z dwudziestupięcioma dekami cukru, dodać jeszcze pół litra dobrego mleka, niezbieranego, rozmieszać razem, ponalewać w filiżaneczki i gotować w gorącej wodzie, pod nakryciem przez trzy kwadranse. Oziębić w lodzie, jak poprzednio i wydać w filiżankach. Osobno na półmisku makaroniki.

Mleczko kawowe. Zagotować litr mleka dobrego (niezbieranego) z kawałkiem wanilii, mleko to ostudzić, odbić do makutry dwanaście żółtek i ośm całych jaj, wsypać dwadzieścia pięć deka cukru i zawiercić wałkiem, wlać w te jaja pół filiżanki ekstraktu kawy, rozrobić z niemi, nareszcie wlać mleko, wymieszać razem i ponalewać (w niewielkie) filiżaneczki. Wstawić je do gorącej wody, uważając, aby wody nie było za wiele, aby się przy gotowaniu nie dostała do mleczka, (to też wody najwyżej trzy ćwierci filiżanki ma być), nakryć i postawić na kuchni, gotując przez trzy kwadranse. Gdy mleczko się zetnie, odstawić, powybierać filiżanki z gorącej wody

a postawić je w lód. Gdy oziębną, wydawać na stół z filiżankami, poobcierawszy je ściereczką, (można powtykać na wydaniu po jednej truskawce smażonej).

Mleczko czekoladowe. Utrzeć na tarle dwadzieścia pięć deka czekolady, zalać litrem słodkiego mleka i zagotować. Przecedzić przez gęste, włosiane sito i ostudzić. Rozbić ośm całych jaj i dziesięć żółtek z dwunastoma dekami cukru, zalać rozgotowaną w mleku czekoladą, rozmieszać razem i polewać w ośm filiżanek niewielkich, wstawić, jak poprzednie w gorącą wodę i gotować pół godziny do trzech kwadransów. Następnie oziębić w lodzie, jak poprzednie i wydać.

(Można zamiast w filiżankach, gotować i w budyniowej formie, lecz trzeba gotować całą godzinę, a na wydaniu po oziębieniu w lodzie, wyrzucić na półmisek okrągły, okroiwszy poprzednio dookoła nożem, lecz, że nigdy ładnie z formy nie wyjdzie, zazwyczaj podaje się w filiżaneczkach. Do mleczka podawać można jakieś bardzo lekkie ciastka, jak biszkopty lub bery (nice), dookoła półmisek obłożywszy. A na wierzchu kilkoma konfiturami ubrać).

Tort meksykański. Blat pierwszy: Rozetrzeć dwie łyżki masła deserowego w makutrze z ośmioma żółtkami i ośmioma łyżkami cukru (do białości). Ubić z pozostałych białek pianę, wlać w żółtka kieliszek dobrego rumu, sześć utartych biszkoptów, dwie do trzy łyżki mąki pszennej, domieszać pianę, wlać do tortownicy, wysmarowanej masłem i wysypanej miałką bułeczką i odpiec. Blat drugi: Ugotowanych dziesięć żółtek, przetrzeć przez sito, dać do makutry, wsypać ośm łyżek cukru i ucierać, dodając ośm do dziesięciu żółtek surowych, dodać zapach wanilii, skórki pomarańczowej

i utartych na maszynce orzechów tureckich. Trąc ciągle dodać sześć łyżek dobrego, białego miodu, dwie łyżki kartoflanej i cztery łyżki pszennej mąki. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać razem, wlać do tortownicy, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą, miałką bułeczką i odpiec. Po upieczeniu, gdy się wyjmie z pieca a nieco przestygną, przekroić oba, z czego się utworzą cztery blaciki, blaciki te przełożyć trzema następującemi masami.

(Masa pierwsza, daktylowa): Dwadzieścia pięć deka daktyli obrać z pestek, zemleć na maszynce, rozetrzeć z łyżką deserowego masła i przefasować przez pasztetowe sito. Dosypać do tych daktyli dziesięć deka tartej czekolady, smażonej skórki pomarańczowej (usiekanej drobno) i dwie łyżki cukru.

(Masa druga, ananasowa): Piętnaście deka biszkoptów rozmoczyć w soku z ananasa, rozetrzeć te biszkopty z trzema łyżkami masy migdałowej, dodawszy sześć łyżek cukru i miąższu ananasowego, utartego na tarle, (wcisnąwszy nieco soku cytrynowego, do smaku).

(Masa trzecia, maraskinowa): Trzy łyżki masła rozetrzeć z dwoma żółtkami i sześciu łyżkami cukru, dosypać ośm przesianych biszkoptów, pół szklanki ubitej na pianę śmietanki (słodkiej), kieliszek białego wina i kieliszek likieru „maraskino“. Rozmieszać razem i masami temi przekładać kolejno, dając masę daktylową na spód blatu drugiego, nakryć blatem pierwszym, czyli połową, a na to masę ananasową, nakryć pół blatu drugiego a na to masę maraskinową, zakryć połową blatu pierwszego. Oblukrować pomadą cytrynową, ubrać kandyzowanemi konfiturami i wydać.

Tort Ideal. Tort ten składa się z trzech odmiennych

blatów, mianowicie: Blat pierwszy: dwie łyżki masła deserowego ucierać z ośmioma żółtkami, sześcioma łyżkami cukru i dwunastoma dekami czekolady, utartej na tarle, trąc ciągle wałkiem w makutrze, dodać trzy łyżki masy orzechowej, jedną małą łyżkę kartoflanej mąki i trzy łyżki pszennej. Ubić pianę z pozostałych białek, zmieszać i odpiec w tortownicy, wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką. Blat drugi: Ośm żółtek ucierać z dziesięcioma łyżkami cukru i dwoma kieliszkami rumu, czteroma łyżkami masy migdałowej, (z parzonych migdałów). Gdy ta masa zbieleje, dodać ubitą pianę z sześciu łyżek pszennej mąki, wymieszać razem, wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką tortownicy i odpiec w miernym piecu. Blat trzeci: Dwadzieścia deka mąki przesiać na stolnicę, wbić jedno małe jajo surowe, sześć żółtek gotowanych, przetartych przez sito, dwadzieścia pięć deka masła, dwadzieścia pięć deka cukru, z zapachem wanilii i skórki pomarańczowej lub cytrynowej. Wszystko to razem zagnieść, rozpłaszczyć na spodzie tortownicy, (równo palcami), dziobnąć kilka razy szpicem noża, aby się równo upiekł, a nie wzdymał.

Następnie po odpieczenin wszystkich trzech blacików, pierwszy i drugi przekroić (z czego będą cztery placki), trzeci placek posmarować kremem ponczowym, zrobionym w ten sposób: trzy łyżki masła deserowego rozetrzeć z trzema surowymi żółtkami, pięcioma łyżkami cukru, kieliszkiem dobrego rumu, sokiem z połowy cytryny i połowy pomarańczy, ocierając bardzo cieniuchno po troszce skórki z obu, wsypać sześć biszkoptów, przesianych, wymieszać wszystko należycie i posmarować placek, nakryć go jednym plackiem z czterech pozostałych, n. p. czarnym, ten posmarować dobrze ubitą masą

migdałową, zakolorowaną (sokiem ostrężynowym i rozmieszaną z dodatkiem smażonej konfitury różanej), nakryć ten czarny białym plackiem, na ten placek nałożyć konfitur, malin lub truskawek, nakryć znowu czarnym, posmarować masą tą samą migdałową z różą, nakryć ostatnim białym i opomadować na biało. Naokoło dać oszprycowanie, grubo, z kawowego kremu, zrobione w ten sposób: trzy łyżki masła, cztery łyżki cukru z wanilią, rozcierać z dwoma żółtkami surowymi, dosypać trzy łyżki tartych, sianych biszkoptów i trzy łyżki bardzo mocnej czarnej kawy. Wszystko należycie wymieszać i tem oszprycować. W środku ułożyć z kandyzowanych owoców napis „Ideal".

Torcik kukurydziany. Piętnaście deka masła ucierać w makutrze z dwudziestoma dekami cukru, dodając po jednem dziesięć żółtek, zemleć na maszynce piętnaście deka nieobieranych migdałów, przesiać również pięć deka kukurydzianej, bardzo dobrej mąki i mąkę tę wsypać zaraz do ucieranych w makutrze przypraw, dodać tartej skórki cytrynowej, ubić pianę z pozostałych białek, domieszać, sypiąc jednocześnie migdały, dać do dwóch tortownic, wysmarowanych masłem i wysypanych tartą bułeczką i odpiec w piecu lub bratrurze.

Po wyjęciu, posmarować jeden blacik marmoladką morelową, nakryć go drugim, opomadkować i wydać.

Torcik z pasowanego ryżu. Dziesięć deka ryżu sparzyć, obmyć i ugotować z kawałkiem masła, na trzy ćwierci litra mleka. Gdy miękki, ostudzić, przefasować przez sito. Rozcierać w makutrze z pięcioma dekami młodego masła, dodając ośm żółtek, dosypać piętnaście deka cukru, (z wanilią tłuczonego), skórkę pomarańczową, otartą o tarło, dwie łyżki sianej, tartej bułki. Domieszać

blat zaś migdałowy posmarować krem odmienny, następujący: dwadzieścia deka masła rozcierać w naczyniu (wstawionem tak samo, jak z poprzednim kremem w lód) z dziesięcioma dekami cukru, czterema żółtkami i dziesięcioma przetartymi biszkoptami. Gdy dobrze roztarte, dolać potrosze (małą filiżaneczkę) dobrze wyziębionej w lodzie, bardzo mocnej, czarnej kawy.

(Blat ten migdałowy, posmarowany kremem kawowym, ułożyć na posmarowanym blacie orzechowym, a krem kawowy okryć na wierzchu przystosowanym krągiem ze zrumienionych opłatków. I ubrać kremem następującym: dwie łyżki masła rozetrzeć w lodzie z trzema łyżkami tartej czekolady, dosypać trzy łyżki cukru, dodać dwie łyżki masy orzechowej i dwa żółtka. Wszystko to rozetrzeć należycie a tort oszprycować z tutki, (wydając zaraz do stołu).

W razie gdyby tort nie był podawany zaraz, trzeba go trzymać w chłodzie, t. j. w lodowni. (Na środku tortu zaś dać napis z czekoladowego kremu, tego, którym się ubiera, „Victoria“).

Legumina z Kasztanów (maronów). Obrać trzydzieści deka kasztanów (maronów) z łup, nalać słodkiem mlekiem i gotować jak kartofle. Wrzucić kawałek wanilii i piętnaście do dwudziestu deka cukru. Gotować do miękkości, przecierać przez rzadkie, druciane sito nad formą rantową, z dziurą w środku. (Uważać, aby tych, które są w formie, nie ugnieść, lecz aby były sypkie). Gdy już marony przetarte, wyrzucić na okrągły półmisek i wystudzić. Osobno ubić w lodzie pół litra kremowej, słodkiej śmietanki, wsypać piętnaście deka miałkiego cukru z wanilią, wsypać (gdy są) świeżych dojrzałych poziomek garść, wymieszać lekko, nałożyć w środek tego

rantu i wydać do stołu, (legumina ta nadaje się na dnie upalne, jest pożywna i lekko strawna).

Torcik francuski. Zrobić francuskie ciasto z pięćdziesięciu deka mąki i tyleż masła, (patrz scharlott glassè, str. 131), rozwałkować go cienko, na trzy milimetry, i wyciąć z niego cztery okrągłe blaciki, podziurawić szpicem noża i odpiec w piecu. Po wyjęciu ostudzić należycie i przełożyć następującym kremikiem:

Ubić na lodzie pół litra kremowej śmietanki, dosypać piętnaście deka cukru miałkiego z wanilią, dolać bardzo mocnej, czarnej kawy sześć łyżek. Dosypać przetartych przez sito druciane sześć biszkoptów. Przełożywszy, nakryć na wierzchu ostatnim blatem oblukrowanym, gotowanym ponczowym lukrem, dać jakiś monogramik z kolorowego lukru lub ubrać konfiturami i wydać.

Tartes aux fruits. Dwadzieścia pięć deka mąki, piętnaście deka masła, piętnaście deka cukru, kieliszek rumu, zapach pomarańczowy i wanilii, jedno całe jajo i dwa żółtka. Zagnieść ciasto, ciastem tem wyłożyć tortownicę. Nałożyć na to ciasto jabłka, przyrządzone w ten sposób: Dziesięć jabłek obrać z łup, poszatkować i wrzucić do wysmarowanej deserowem masłem rynki, obsypać po wierzchu piętnastu dekami cukru, a gdy miękkie nawpół, domieszać pół pokrajanego w plastry ananasa, zalać kieliszkiem likieru maraskino i nałożywszy te jabłka na ciasto, nakryć miejscami, powycinanemi w desenie kawałkami z tego samego ciasta. Dać do pieca i piec przez pół godziny do trzech kwadransów. Na wydaniu zsunąć zgrabnie z dna na półmisek, opudrować cukrem i wydać. (Powinno się właściwie ten torcik na wydaniu glassować, to jest, po obsypaniu cukrem po wierzchu, cukier

ten zarumienić na torciku rozpalonym, szerokim kawałkiem żelaza.

Torcik neapolitański. Dwadzieścia pięć deka migdałów oparzyć, obrać z łup, opłukać i osuszyć w bratrurze aż do rumianości, miałkiego cukru czterdzieści pięć deka zmieszać z tymi migdałami i utrzeć na mąkę, na maszynce. Przetrzeć przez rzadkie sito i zmieszać z ubitą pianą z piętnastu białek. Masę tę rozlać w dwie tortownice (po równo), wysmarowane deserowem masłem i wysypane bardzo mieluchną, tartą bułeczką, (przesianą przez gęste sito). Trzeci blacik odpiec z masy następującej: siedm żółtek, ośm łyżek cukru ucierać, dosypać cztery łyżki „cacao", dosypać pięć łyżek pszennej mąki, zapachu i zmieszawszy z ubitą z pozostałych białek pianą, odpiec w wysmarowanej masłem i wysypanej tak samo bułeczką, jak poprzednio tortownicy. Po wyjęciu z pieca całkiem ostudzić i przekładać (na samem wydaniu) kremami następującymi: trzy ćwierci litra słodkiej, kremowej śmietanki (bez mleka) ubić na pianę. Osłodzić dziesięcioma dekami cukru z wanilią, podzielić na dwie części, i do jednej dodać cztery listki rozpuszczonej w ekstrakcie czarnej kawy (sześciu łyżkach) żelatyny ostudzonej, rozmieszawszy z pianą w lodzie, do drugiej połowy zaś wlać cztery listki żelatyny, rozpuszczonej z czterema łyżkami mleka i dwiema łyżkami cukru. Mieszając na kuchni, gdy się żelatyna rozpuści, zmieszać ją ze szklanką przetartych przez sito truskawek, szybko wlać do drugiej połowy i zmieszać, (na lodzie trzymając). Na wydaniu przełożyć, na wierzchu zaś oszprycować tymi samymi kremami, ubierając je surowemi, świeżemi, dojrzałemi jagodami malin, poziomek i truskawek.

Torcik hiszpański. Ubić w lodzie pianę z dwudziestu białek, dosypać dwadzieścia deka cukru z zapachem wanilii, zabić kilka razy miotełką i zrobić z tej masy trzy placki okrągłe, na papierze białym, opudrowanym mąką. (Placki te nie mają być jednakiej wielkości, lecz każdy mniejszy). Wstawić do pieca w godzinę po chlebie i pozostawić w niem do dnia drugiego, (czyli następnego), aby należycie wyschły. Przed wydawaniem, papier poodrywać (ostrożnie, aby nie połamać) i ostudzić. Ubić piętnaście deka cukru z wanilią, (jeżeli się to robi w lecie, to wsypać garść świeżych jagód, malin, truskawek lub poziomek), zamieszać i przełożyć. Wydać w tej chwili do stołu.

Tort Sachera. Ucierać w makutrze dziesięć deka masła z piętnastoma dekami cukru, dodając po jednem ośm żółtek. Gdy dobrze roztarte, wsypać piętnaście deka utartych na maszynce migdałów i dziesięć przetartych przez sito biszkoptów. Rozgotować dwanaście deka czekolady w pół szklance mleka, wychłódzić, i trąc masę, dolewać do niej czekoladę. Następnie ubić z pozostałych białek mocną pianę, wymieszać należycie z poprzednią masą i rozlać po połowie do dwóch tortownic, wysmarowanych masłem i wysypanych drobno przesianą bułeczką. Wstawić w miernie gorący piec i odpiec. Po upływie pół godziny tort czyli blaty mają dość. Pozostawić ich chwilę, pół godziny, w spokoju, następnie wyrzucić z tortownic na sita, aż do zupełnego wystygnięcia. (Przekładać je można dopiero wtedy, gdy są całkiem zimne). A przekładać masą następującą: dwadzieścia deka masła deserowego rozcierać (w głębokiej salaterce lub małym kociołku) z piętnastoma de-

kami cukru, dodać cztery surowe żółtka, zapachu wanilii, pięć łyżek „cacao“ (odtłuszczonego) i dziesięć do dwunastu przetartych przez sito biszkoptów. Wszystko to należycie rozetrzeć w naczyniu wstawionem w lód, następnie jeden z blatów posmarować równo, nakryć go drugim, zacisnąć z lekka i posmarować następującą glazurą: pięć deka czekolady utrzeć na tarle, wsypać do porcelanowego lub emaliowanego naczyńka, dosypać trzy łyżki cukru, wlać trzy łyżki słodkiej śmietanki, mały (jak włoski orzech) kawałeczek deserowego masła, postawić na kuchni, rozgotować, mieszając ciągle szpadelką drewnianą. Gdy się czekolada całkiem rozpuści, ostudzić nieco, ciągle mieszając, oblać szybko i równo, a gdy nieco podeschnie, ubrać według gustu lukrami barwnymi i owocami kandyzowanymi (W kształcie kosza z owocami, lutnią lub czemś podobnem).

(Jeżeliby nie było pod ręką czekolady, można do tortu użyć dziesięć łyżek „cacao“, ale trzeba wtedy zamiast piętnaście deka cukru dać dwadzieścia).

Tort „azre-imizak“. Pięćdziesiąt deka obranych z łup orzechów włoskich ubić w moździerzu na masę z pięćdziesięcioma dekami cukru, dodając podczas tego bicia masy, po łyżce rozbitych białek (z jaja). Gdy orzechy wszystkie ubite, dać do makutry, wsypać zapachu wanilii i skórek, pomarańczowej i cytrynowej. Ubić pianę z ośmiu białek (jeżeli jaja małe, to z dwunastu) i dodając po trzy łyżki piany, ucierać w makutrze.

Gdy piana wszystka zjednoczona z masą, domieszać dwie łyżki mąki pszennej, wlać dwa kieliszki rumu i rozlać w dwie formy (tortownice) k w a d r a t o w e, wysmarowane orzechem i spudrowane mąką. Wstawić w wolny piec na pół godziny. Po wyjęciu z pieca, ostygnąć ma

całkiem, wtedy można dopiero przełożyć następującą masą.

Z kawałka, dwadzieścia pięć deka cukru, zrobić bardzo mocny lukier, wlać go do porcelanowej salaterki i ucierać wałkiem, dodając sok z jednej cytryny. Gdy zacznie bieleć, dodać kawałek deserowego masła, pięć deka (na dwa razy), ucierać wciąż, dodać soku jeszcze z połowy cytryny, wlać kieliszek „maraskino“ i jedną łyżkę konfitury z tartej z cukrem róży, dosypać dwie łyżki mączki z obieranych i przysuszonych mocno migdałów, przesianych, wymieszać i przełożyć. Na wierzchu oblać białą pomadą, znacząc jednocześnie (zanim zastygnie) czerwonymi żyłami z pomady czerwonej, w taki deseń, aby było złudzenie marmuru. Ubierać nie ma potrzeby, gdyż obniżyłoby się urok marmuru, (a torcik ten tą oryginalnością się odznacza od innych). Można dać przez środek bardzo cieniuchny napis jego nazwy „Azreimizak“.

Budyń cytrynowy. Ugotować do miękkości cztery całe cytryny, po ugotowaniu przefasować przez sito, utrzeć ośm żółtek w makutrze z dwudziestoma dekami cukru, dodać miąższ cytrynowy, trąc ciągle, ubić pianę z pozostałych białek, domieszać, dosypując trzy łyżki drobnej, tartej bułki, wlać do formy, wysmarowanej masłem (budyniowej) i wysypanej bułeczką, dać do pary na pół godziny. Na wydaniu oblać szodonem z jabłeczniku lub lekkiego, białego wina. A czasami podaje się zamiast szodonu, sok osobno w szklanych cukierniczkach i używa się go zamiast szodonu przy stole, (sok może być, jaki kto lubi i jaki w ogóle jest w domu, porzeczkowy, malinowy, truskawkowy lub ananasowy).

Tort kawowy. Czternaście żółtek ucierać w maku-

trze z dwudziestu pięcioma dekami cukru i zapachem wanilii do białości. Ubić z pozostałych białek pianę, dodać do żółtek, sypiąc jednocześnie sześć deka pszennej, pięknej mąki, rozlać porówno w dwie tortownice, wysmarowane masłem i wysypane mąką pszenną. Upiec w piecu po chlebie. Po upieczeniu (gdy nieco ostygną), wyrzucić na dwa okrągłe półmiski. Zrobić półtora filiżanki czarnej kawy, wsypać łyżkę cukru do niej z wanilią i kawą tą od czasu do czasu skrapiać oba blaty, z obu stron. Osobno zrobić małą filiżankę, to jest, ze sześć łyżek czarnej kawy, bardzo mocnej i wychłodzić w lodzie. Rozetrzeć dwadzieścia pięć deka masła (w misce, w lodzie) z ośmnastoma dekami cukru z zapachem wanilii, dodać cztery surowe żółtka, dziesięć przetartych przez sito biszkoptów, dolewając tę wychłódzoną w lodzie kawę, wyrobić i masą tą przełożyć. Na wierzchu ubrać konfiturami, według upodobania, (pomadować go nie można).

Tort piaskowy. Dziesięć deka masła ucierać z dwudziestu pięcioma dekami cukru, dodając dwanaście żółtek, po jednem, dodać zapachu, kwiatu muszkatołowego, cynamonu, cztery goździki, wszystko to tłuczone i siane przez gęste sito włosiane, (jeżeli jest skórka pomarańczowa smażona w cukrze, to dodać, drobno usiekanej). Razowego chleba (najlepiej wojskowego) ususzyć, grzanki utłuc i przesiać przez druciane sito pasztetowe, tak, aby tej mąki było pół ćwierci litra, migdałów nieobieranych dziesięć deka zemleć na maszynce, przesiać przez rzadkie, druciane rzeszoto. Ubić pianę z piętnastu białek, domieszać do tartych żółtek, sypiąc jednocześnie tę chlebową mąkę, migdały i pięć deka tartej na tarle czekolady. Wlać w jedną dużą tortownicę, wysmarowaną masłem

i wysypaną takąż mąką chlebową. Wstawić w miernie gorący piec i piec przez godzinę. Po wyjęciu z pieca, gdy ostygnie, przekroić na pół, z czego utworzą się dwą blaty, i przełożyć masą następującą: trzy łyżki masy orzechowej rozetrzeć z dziesięcioma dekami masła deserowego, dosypać piętnaście deka cukru z wanilią, cztery surowe żółtka, sześć deka tartej czekolady, ośm tartych biszkoptów, sześć łyżek dobrej, kremowej śmietanki, wszystko to dobrze wyrobić, posmarować blat, nakryć drugim i oblać pięcioma dekami czekolady, rozpuszczonej na kuchni z trzema łyżkami cukru, trzema łyżkami śmietanki i kawałeczkiem (jak włoski orzech) deserowego masła. Na środku ułożyć deseń z osuszonych konfitur.

ROZDZIAŁ JEDENASTY.

Mleko sterylizowane (kwaśne—zsiadłe).

Mleko kwaśne (zsiadłe) odgrywa ważną rolę w życiu codziennem, gdyż zwłaszcza przy zastosowaniu jarskiej kuchni, powinno się go używać codziennie na kolacyę. Toteż podaję sposób przyrządzania dobrego mleka na sposób huculski (tylko nieco hygieniczniej.) Przedewszystkiem mleko samo powinno być używane tylko od zdrowych krów i przed używaniem mleka powinno się dać krowę do zbadania weterynarzowi wykształconemu w swoim zawodzie. Bo, gdy mleko pochodzi od chorej krowy, to wszystkie dezynfekcye naczyń i ostrożności nic nie pomogą, jakkolwiek mleko w ten sposób przyrządzane ma właśnie na celu zabicie wszelkich bakcylów chorobotwórczych.

Zatem naczynie, w którem ma być mleko przyrządzone, bądź to garnek kamienny (pobielany, oblewany) bądź to słój szklany, bądź porcelanowy, wyparzyć gorącą wodą i osuszyć w piecu. Mleko przeznaczone do użytku na kwaśne rozgrzać na kuchni, w blaszanem czy glinianem naczyniu do wrzątku 70—80 st. ciepł. odstawić z kuchni na pół godziny aby nieco ochłódło, zaś naczynia wyparzone ostudzić i już zimne oblać wewnątrz kwaśną śmietaną i ponalewać tem (ciepłem jeszcze) mlekiem i wynieść do piwnicy. Po 24 godzinach

mleko jest gotowe do użytku. (Huculi takie mleko nazywają huślanką i konserwują je bardzo często po kilka miesięcy; ma się rozumieć na spożycie takiego mleka kilkutygodniowego czy kilkumiesięcznego trzeba mieć huculski żołądek). Można je przyrządzać jeszcze w inny sposób: Kto zamożny niech się odniesie do fabryki Laktobaciliny (w Krakowie na Podwalu, we Lwowie ulica Pańska l. 27). Laktobaciliną tą właśnie się mleko zaprawia do zsiadnięcia (stamtąd na życzenie udzielają bliższych objaśnień o jego przyrządzaniu).

Pieczywo chleba bez drożdży (t. zw. Grahama).

Cztery litry grubej, sianej, pszennej mąki i pół litra pytlowanej, zarobić bardzo letnią wodą (mniej niż ciepłą) na ciasto, utłuc 4 dk. węglanu amonowego, rozpuścić w filiżance lekko ogrzanego słodkiego mleka, i wlać do ciasta, wymiesić dodając jedną łyżkę soli do smaku. Układać to ciasto w wysmarowanych masłem, podłużnych blaszkach (specyalnie na ten cel przeznaczonych, blaszka taka powinna mieć najmniej 40 cm. długości, 10 cm. szerokości dna, a 12—14 u wierzchołku z białej blachy). Ciasta tego nakładać na trzy cm. grubo, zaś dwą cm. blaszki do wierzchu powinno zbywać. (Czyli blaszka wysoka ma być na 5 cm.) Ciasto z wierzchu urównać i posmarować rozbitem jajem z odrobiną ciepłej wody. Wstawić zaraz w piec i trzymać w niem ciasto trzy kwadranse do godziny. (Ciasto to nic nie rośnie podczas roboty, aż dopiero w piecu, to też, powinien piec być już napalony jeśli się ma robić chleb, ażeby

ciasto nie czekało na piec, a kto ma dosyć mleka to zamiast zarabiać ciasto na wodzie, zarabiać na samem mleku. Wtedy chleb jest i smaczniejszy i pożywniejszy. Chleb taki bez drożdży jest bardzo pożądany dla żołądkowo chorych, gdyż drożdże w chlebie działają na żołądek zgubnie swoim kwasem).

ROZDZIAŁ DWUNASTY.

Obiady jarskie.

Podaję tu kilkadziesiąt skombinowanych obiadów, uwzględniając rozmaite pory roku. Wedle tych kombinacyi, można kolejno podawać wszystkie potrawy wymienione w „Jarskiej kuchni“ i z urozmaiceniem je zestawiać. Zresztą może sobie każdy według własnego gustu i własnej pomysłowości potrawy jarskie kombinować.

Okres pierwszy, od stycznia do maja.

1.

Opiekanki kartoflane, sos chrzanowy lub cebulowy. Szpinak, jaja sadzone na maśle. Kompot z suszonych śliwek. Legumina: ryżowy budyń z pomarańczami i takąż podlewą.

2.

Zupa grochowa z grzankami. Opiekanki z ryżu i orzechów, kapusta kwaszona. Kompot z gruszek (konserwa). Naleśniki z serem.

3.

Marchewka z groszkiem, blinki. Kompot z jabłek. Pierogi z sera i kartofli.

4.

Barszcz zabielany, groch, kartofle. Brukiew lub rzepa, jaja faszerowane. Kompot z suszu (mieszany). Łamańce z makiem.

5.

Kartofle z grzybami wypiekane. Ogórki kwaszone. Kompot z gruszek. Souflet z jakiejkolwiek marmolady, n. p. morelowej.

6.

Zupa kartoflana z jarzynkami. Harbuz z pomidorami, opiekanki z jęczmiennej kaszki. Kompot z jabłek. Legumina: budyń cytrynowy do soku.

7.

Budyń z kaszy jaglanej, cebulowy sos rumiany. Kompot z suszonych morel i brzoskwiń. Legumina z sera, z pieca, z konfiturami.

8.

Zupa jarzynowa z francuskiemi kluseczkami. Buraczki, fasolka, chrzan, jaja eklery lub faszerowane. Budyń sagowy, sok różany.

9.

Omlet ze szpinakiem. Kompot z gruszek i gogoców. Budyń z palonego cukru „brulle“.

10.

Zupa pomidorowa po amerykańsku, kartofle z wody.

Jaja po holendersku, kaszka owsiana z foremek. Kompot z renklod (konserwowanych). Naleśniki z kremem z pieca.

11.

Budyń kartoflany, sos chrzanowy. Skorcynora, kalafior. Kompot z suszonych śliwek obieranych. Andruty z kremem pomarańczowym.

12.

Zupa szczawiowa, kartofle. Marchewka, grzanki smarowane jajem. Kompot jabłkowy. Torcik kukurydziany.

13.

Kaszka na grzybowym smaku z sosem. Kompot z gruszek i jabłek. Budyń migdałowy do szodonu z wina.

14.

Zupa kartoflana z purée. Buraczki, fasolka, chrzan. Kompot z suszonych morel i czereśni. Jabłka zalewane.

15.

Makaron włoski z parmezanem z pieca. Rzepa z pomidorami, opiekanki z ryżu i grochu. Kompot gruszkowy. Budyń z kasztanów tureckich z jabłkami, szodon z jabłeczniku.

16.

Zupa rumfordzka. Kartoflane opiekanki, sałata z kwaszonej kapusty. Kompot z suszonych czereśni i brzoskwiń. Legumina ryżowa z orzechami z pieca.

17.

Naleśniki z grzybami wypiekane. Kompot z gruszek i jabłek. Budyń czekoladowy, szodon z borówiaku.

18.

Zupa pomidorowa zabielana, ryż. Jaja à la princesse. Kompot z morel. Souflet jabłkowy.

19.

Budyń ze szpinaku, sos ze soi. Kompot z suszonych owoców. Jabłka w szlafrokach.

20.

Zupa z jabłek i afin, kartofle. Brukiew, opiekanki z ryżu i grochu. Budyń powidlany, szodon z mleka.

21.

Ryż na smaku pomidorowym z sosem. Kalafiory. Kompot z gruszek i jabłek. Budyń cytrynowy do soku.

22.

Zupa kartoflana z jarzynami. Buraczki, fasolka, chrzan. Kompot z śliwek ze słoika. Legumina: omlet biszkoptowy z konfiturami.

23.

Budyń z kapusty, z masłem, z bułką. Marchew z groszkiem, jaja sadzone na maśle. Kompot czereśniowy. Ptysie ciastka, sok.

24.

Zupa grochowa, grzanki. Jaja po amerykańsku, kartofelki tresowane. Kompot z pomarańcz. Andruty z kremem waniliowym.

25.

Budyń z parmezanu. Fasolka krajana, opiekanki z jęczmiennej kaszki. Kompot z gruszek i gogoców. Ryż po holendersku.

26.

Zupa grzybowa, zabielana, z krupami perłowemi. Brukselka z sosem, kartofle przysmażane. Pierogi leniwe z sera. Kompot z jabłek.

27.

Budyń kartoflany, sos chrzanowy. Buraczki, fasolka, kapusta surowa, kwaszona. Kompot pomarańczowy. Torcik neapolitański.

28.

Kaszka krakowska na grzybowym smaku. Szpinak (suszony), jaja sadzone na maśle. Kompot z jabłek, ciastka szmur.

29.

Zupa szczawiowa, kartofle lub grzanki. Opiekanki z ryżu i grochu, sałata z surowej, kwaszonej kapusty. Souflet owocowy na podkładzie biszkoptowym.

30.

Gołąbki z ryżu, sos z ogórków kwaszonych. Rzepa

z pomidorami, opiekanki kartoflane. Kompot z gruszek i jabłek. Kaszka krakowska z rumem.

31.

Zupa z kalarep, grzanki. Omlet z groszkiem (z puszki konserwowanym). Kompot z obieranych śliwek. Babeczki kongresowe.

Okres drugi, od maja do końca si rpnia.

1.

Zupa szczawiowa, kartofle. Szparagi, jaja eklery. Sałata z oliwą. Kompot poziomkowy. Budyń z ryżu do szodonu.

2.

Jaja po holendersku, kaszka owsiana. Groszek, blinki. Sałata z oliwą. Kompot z agrestu i jabłek. Torcik kawowy.

3.

Zupa chłodna poziomkowa, biszkopty. „Podczas“, opiekanki z ryżu i grochu. Sałata z oliwą. Kompot ze śliwek obieranych i gruszek, legumina z sera z pieca z konfiturami.

4.

Gołąbki z ryżu, sos koprowy. Opiekanki kartoflane, biała sałata z mizeryą. Kompot pomarańczowy. Mleczko czekoladowe.

5.

Zupa chłodnik, kartofle gorące. Sałata faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot surowy, poziomkowy. Legumina grysikowa z czekoladą z pieca.

6.

Budyń grzybowy, sos pomidorowy ze śmietaną. Buraczki, fasolka, chrzan, jaja faszerowane. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i porzeczek. Mleczko kawowe.

7.

Barszcz zabielany z botwinką, kartofle. Kalarepka faszerowana, krokiety z bułki. Sałata z oliwą. Kompot z gruszek i rzewienia. Budyń z rożków, szodon z mleka.

8.

Makaron włoski wypiekany, z parmezanem. Szpinak, kaszka owsiana z foremek, jaja sadzone na maśle. Sałata z oliwą. Kompot surowy z poziomek i pomarańcz. Krem à la cardinal.

9.

Zupa grochowa, grzanki. Opiekanki kartoflane, mizerya ze śmietaną. Sałata z oliwą. Kompot czereśniowy. Budyń sagowy do szodonu.

10.

Budyń z kaszy jaglanej, sos kaparowy. Sałata faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i malin (surowych). Tort meksykański.

11.

Naleśniki z grzybkami z pieca. Marchewka z groszkiem, jaja faszerowane. Sałata z oliwą. Kompot morelowy. Souflet jabłkowy na orzechowym podkładzie.

12.

Zupa cytrynowa z ryżem. Omlet z młodymi grzybkami. Sałata z oliwą. Kompot z agrestu i poziomek (surowych). Pierogi z czereśniami.

13.

Gołąbki z ryżu, sos koprowy. Groszek, blinki. Sałata z oliwą. Kompot z brzoskwiń i jabłek. Napoleonki.

14.

Zupa szczawiowa z grzankami. Kalarepka faszerowana, blinki. Sałata z oliwą. Kompot czereśniowy. Souflet à la cabinet.

15.

Omlet ze szpinakiem. Fasolka krajana, opiekanki z owsianej kaszki. Sałata z oliwą. Kompot z poziomek i rzewienia. Pierogi z borówkami (afinami).

16.

Zupa grzybowa z kluseczkami francuskiemi. Podczas, przysmażane kartofle. Sałata z oliwą. Kompot z pomarańcz i malin. Budyń migdałowy, szodon z jabłeczniku.

17.

Omlet ze szparagami. Jaja po amerykańsku, kartofle przysmażane. Sałata z oliwą. Kompot czereśniowy. Tort Victoria.

18.

Zupa chłodnik, kaszka krakowska w kostkę. Kala-

repka z groszkiem, blinki. Sałata z oliwą. Kompot z gruszek i rzewienia. Souflet malinowy, podkład migdałowy.

19.

Ryż na smaku grzybowym z sosem. Kalafiory, jaja eklery. Sałata z oliwą. Kompot czereśniowy. Pierogi z borówkami.

20.

Zupa z kalarep, grzanki. Sałata faszerowana, makaron włoski. Sałata zielona z oliwą. Kompot z pomarańcz i poziomek. Tartoletki z owocami.

21.

Jaja z sosem pomidorowym zabielanym, kartofelki tresowane, przysmażane. Fasolka szparagowa, szparagi. Sałata z oliwą. Kompot z świeżych morel, ptysie.

22.

Barszcz zabielany, zimny, z botwinką, kartofle z wody gorące. Groszek z kalarepką, grzanki smarowane jajem. Sałata z oliwą. Kompot ze śliwek świeżych. Ciastka, napoleonki francuskie.

23.

Budyń z parmezanu. Sałata faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot z poziomek i malin. Tort Sachera.

24.

Zupa owocowa chłodna, biszkopty. Opiekanki karto-

flane, biała sałata z mizeryą. Sałata z oliwą. Kompot z rzewienia i gruszek. Placek ze śliwkami.

25.

Omlet z młodymi grzybkami. Harbuz z pomidorami, opiekanki z ryżu i grochu. Sałata z oliwą. Kompot z pomarańcz i malin. Galaretka cytrynowa lub ananasowa.

26.

Zupa neapolitańska, makaron włoski. Szparagi, jaja sadzone na maśle. Sałata z oliwą. Kompot czereśniowy. Souflet z jabłek na orzechowym podkładzie.

27.

Ryż ze szpinakiem z pieca, sos ze soi. Kalarepka faszerowana, krutoniki z bułki. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i czereśni. Galaretka ananasowa.

28.

Zupa szczawiowa, grzanki. Opiekanki kartoflane, sałata mieszana. Sałata z oliwą. Kompot z borówek i agrestu. Szmorn.

29.

Budyń grzybowy, sos ogórkowy. Podczas, grochowe opiekanki. Sałata z oliwą. Kompot z poziomek i malin. Budyń powidlany, szodon z mleka.

30.

Zupa pomidorowa po amerykańsku, groszek ptysiowy. Kartofle faszerowane, sałata z pomidorów. Sałata z oliwą. Kompot z pomarańcz i morel. Placek z borówkami.

Okres trzeci, od września do grudnia.

1.

Kartofle z grzybami z pieca, młode ogórki kwaszone. Jaja à la princesse, kalafiory. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i gruszek. Tort „Ideal“.

2.

Zupa owocowa, kartofle. Brukiew z pomidorami, jaja faszerowane. Sałata z oliwą. Kompot z renklod. Placek ze serem lub sernik prowansalski.

3.

Ryż na smaku grzybowym. Kapusta włoska faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot z gruszek i rzewienia. Mleczko migdałowe.

4.

Makaron włoski z parmezanem wypiekany. Buraczki, fasolka, chrzan, jaja faszerowane. Sałata z oliwą. Kompot z rajskich jabłek i czereśni. Tort „aux fruits“.

5.

Zupa neapolitańska, makaron włoski. Kapusta z jabłkami. Opiekanki kartoflane. Sałata z oliwą. Kompot z rzewienia i jabłek. Galaretka malinowa, biszkopty.

6.

Kaszka na grzybowym smaku. Pomidory faszerowane, kortofelki tresowane, przysmażane. Sałata z oliwą. Kompot z brzoskwiń i fig. Souflet z rzewienia na podkładzie.

7.

Zupa szczawiowa, grzanki. Marchewka z groszkiem, omlet francuski. Sałata z oliwą. Kompot z renklod. Torcik „azre-imizak“.

8.

Budyń z świeżej kapusty z bułeczką i masłem. Jaja po amerykańsku, kartofle przysmażane. Sałata z oliwą. Kompot z porzeczek i gruszek. Ciastka deserowe.

9.

Zupa jarzynowa. Kalafiory, jaja eklery. Sałata z oliwą. Kompot z śliwek i jabłek. Budyń migdałowy, szodon z jabłeczniku.

10.

Budyń z jaglanej kaszy, sos cebulowy. Harbuz z pomidorami, opiekanki z kartofli. Sałata z oliwą. Kompot z renklod i winogron. Torcik neapolitański.

11.

Zupa grzybowa, kluseczki francuskie z grysiku. Fasolka szparagowa, jaja z sosem holenderskim. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek. Souflet malinowy.

12.

Omlet z młodymi grzybkami. Kapusta z jabłkami, opiekanki z ryżu i grochu. Sałata z oliwą. Kompot z rzewienia i jabłek. Budyń czekoladowy z podlewą.

13.

Zupa owocowa, biszkopty. Ogórki faszerowane, kartofle przysmażane. Sałata z oliwą. Kompot śliwkowy. Tort kawowy.

14.

Budyń z kalafiorów, sos chrzanowy. Marchewka z groszkiem, jaja sadzone na maśle. Sałata z oliwą. Kompot z rajskich jabłek i gruszek. Ciastka, scharlott glassé.

15.

Zupa grochowa, grzanki. Sałata faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i śliwek. Pierogi z borówkami.

16.

Gołąbki z ryżu, koprowy sos. Jaja po holendersku, kalafiory. Sałata z oliwą. Kompot z winogron i rzewienia. Auflauf morelowy z podlewą.

17.

Zupa Nic, biszkopty. Pierogi z kartofli i sera. Sałata z oliwą. Kompot z pomarańcz i malin. Napoleonki franc.

18.

Risotto jarskie, sos kaparowy. Kapusta faszerowana, makaron włoski. Sałata z oliwą. Kompot z gruszek i rzewienia. Souflet jabłkowy na podkładzie.

19.

Zupa barszcz zabielany, kartofle młode. Kalarepka

z groszkiem, blinki. Sałata z oliwą. Kompot z brzoskwiń i winogron. Torcik z pasowanego ryżu.

20.

Budyń ze szpinaku, sos cebulowy. Fasolka krajana, kaszka jęczmienna z foremek. Sałata z oliwą. Kompot z borówek i jabłek. Jabłka zalewane z pieca.

21.

Zupa jarzynowa. Karczochy, sos, ryż z foremek. Sałata z oliwą. Kompot z rzewienia i gruszek. Budyń cytrynowy, szodon z jabłeczniku.

22.

Kaszka owsiana z porami, sos pomidorowy. Kalafiory, jaja sadzone na maśle (lub omlet). Sałata z oliwą. Kompot z renklod. Krem czekoladowy.

23.

Zupa z kalarep, grzanki. Kapusta z jabłkami, opiekanki kartoflane. Sałata z oliwą. Kompot z rajskich jabłek i fig. Szarlotka z jabłek i gruszek.

24.

Kartofle z grzybami, sos ogórkowy. Jaja à la princesse, kalafiory. Sałata z oliwą. Kompot z morel i patatów. Knedle ze śliwkami.

25.

Zupa migdałowa, ryż, rodzynki. Opiekanki kartoflane, sałata z pomidorów. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i pomarańcz. Torcik Sachera.

26.

Omlet z rakami. Harbuz na kwaśno, opiekanki jęczmienne. Sałata z oliwą. Kompot z renklod i winogron. Scharlott à la creole.

27.

Zupa z kalarep, grzanki. Karczochy, sos, jaja, eklery. Sałata z oliwą. Kompot z rzewienia i gruszek. Tort Victoria.

28.

Omlet ze szpinakiem. Harbuz z pomidorami, opiekanki z ryżu i orzechów. Sałata z oliwą. Kompot z rajskich jabłek i śliwek. Torcik hiszpański.

29.

Zupa neapolitańska, makaron włoski. Buraczki, fasolka, chrzan, jaja faszerowane. Sałata z oliwą. Kompot z orzyn i gruszek. Torcik francuski.

30.

Potrawa z raków, ryż. Opiekanki kartoflane, sałata z pomidorów i selera. Sałata z oliwą. Kompot z brzoskwiń i malin. Galaretka cytrynowa, biszkopty.

31.

Zupa rumfordzka. Kapusta z jabłkami, opiekanki z ryżu, orzecha i grochu. Sałata z oliwą. Kompot z jabłek i pomarańcz. Andruty z bitą śmietanką.

BIBLIOTEKA NARODOWA BN

SPIS RZECZY.

Rozdział I.

Zupy.

	Str.
Smak do rozprowadzania zup i sosów	3
Zupa jarzynowa	4
Zupa z purée jarz. Rumfordzką zwana	4
Zupa kartoflana	5
Zupa kartoflana z purée	6
Zupa grochowa	6
Zupa grochowa sposób drugi	7
Zupa grzybowa lejzonowana	7
Zupa grzybowa zabielana z perłowemi krupami	7
Zupa grzybowa inaczej	8
Zupa grzybowa z grysikiem	8
Zupa grzybowa z lanemi kluseczkami	8
Zupa szczawiowa	9
Zupa cytrynowa	9
Zupa z kalarep	10
Zupa chłodnik	10
Zupa zimna nic	11
Zupa migdałowa	11
Zupa owocowa	12
Zupa poziomkowa	12
Zupa borówkowa (afinowa)	13
Zupa po neapolitańsku	13
Zupa rakowa	13
Barszcz czysty	16
Zupa ogórkowa	16
Barszcz zabielany	16
Zupa pomidorowa po amerykańsku	17
Zupa pomidorowa zabielana	18

Rozdział II.

Budynie zamiast zup.

	Str.
Budyń z kalafiorów	19
Budyń ze szparagów	20
Budyń z raków	20
Jarzyny z pary jako budyń	21
Budyń z parmezanu	22
Budyń grzybowy	22
Budyń ze szpinaku	23
Budyń kartoflany	24
Budyń z jarmużu	24
Budyń z kapusty	24
Budyń z jaglanej kaszy	25
Budyń z makaronu domowego	25
Budyń z makaronu włoskiego (bardzo pożywny)	25
Budyń z sera (twarogu)	26
Budyń z sera (innym sposobem)	27
Tymbal czyli budyń z brukselki (kapusty)	27

Rozdział III.

Potrawy zamiast zup.

Ryż ze szpinakiem z pieca	29
Makaron włoski z parmezanem z pieca	29
Omlet zwykły	30
Omlet ze szpinakiem	31
Omlet z rakami	32
Jaja po holendersku	33
Pasztet z kartofli	33
Omlet ze szparagami	34
Omlet z grzybkami	34

Str.
Omlet z kalafiorami 35
Omlet z groszkiem 35
Kartofle z grzybami z pieca 35
Risotto jarskie 36
Kapuśniaczki małorosyjskie 37
Naleśniki z kapustą z pieca 38
Ryż na smaku rakowym (potrawa) 39
Kaszka krakowska na grzybowym smaku 40
Kaszka owsiana z porami 41
Ryż na smaku pomidorowym 41
Ryż na jarzynowym smaku 42
Ryż na smaku grzybowym 43
Jaja po amerykańsku 44
Paszteciki z grzybów w naleśnikach, ośm przepisów 45
Paszteciki z fasolki na muszelkach 47
Paszteciki z szparagów w francuskiem cieście 48
Wienigrad jarski 49
Makaron włoski z pomidorami 50
Jaja à la princesse 50
Jaja z pomidorowym sosem 51
Jaja po parysku 52
Jaja przednie (bliźniaki) 52
Pierogi z kapustą 53
Pierogi z kapustą i serem 53
Pierogi z kartoflami i serem 54
Pierogi leniwe 54
Małaje z serem kukurydziane 55
Kluski hreczane 55
Pierogi hreczane z serem 56
Kasza hreczana 57
Gołąbki z ryżem 57

Str.

Rozdział IV.

Przyrządzanie i podawanie jarzyn.

Szparagi 60
Kalafiory 61
Szpinak 61
Buraczki 62
Pomidory dojrzałe faszerowane 62
Fasolka krajana 64
Fasolka szparagowa 64
Seler blichowany 64
Kapusta biała po wiedeńsku 65
Brukselska kapusta po wiedeńsku 65
Brukselska kapusta z sosem 65
Kalarepka z groszkiem 66
Rzepa 66
Groszek zielony 67
Marchewka po mazursku 67
Wężymord (skorcynora) 68
Kartofle faszerowane (sposób 1-szy) 68
Kartofle faszerowane (sposób 2-gi) 69
Kartofle faszerowane z orzechami (sposób trzeci) 69
Kapusta z jabłkami biała 70
Kapusta włoska faszerowana 71
Sałata głowiasta faszerow. 72
Ogórki faszerowane 72
Ogórki smażone 73
Kalarepa faszerowana 73
Kartofle pieczone (po mazursku) 74
Brukiew 74
Brukiew z pomidorami 75
Marchewka z groszkiem 75
Harbuz na kwaśno (I sposób) 76

Str.
Harbuz z pomidorami (drugi sposób) 77
Harbuz szparagowy (trzeci sposób) 77
Rzewień (rabarbarum) 78
Kartofle przysmażane 78
Karczochy 79
Kardy 80
Kapusta kwaszona 80
Podczas, kapusta wiosenna 81

Rozdział V.

Dodatki do jarzyn.

Opiekanki z kartofli i orzechów 82
Opiekanki z ryżu i grochu 83
Opiekanki z grochu 83
Opiekanki z kartofli i sera 84
Opiekanki kartoflane 84
Opiekanki z kaszy jęczmiennej 85
Blinki (sposób I-szy) 85
Blinki (sposób II-gi) 85
Grzanki bawarskie 86
Jaja eklerami zwane 86
Kulesza (mamałyga) 86
Knedle z kartofli 87
Kaszka owsiana z porami 88
Grzanki smarowane jajem 89
Grzybek 89
Jaja faszerowane 90
Jaja sadzone na maśle 90
Kaszka krakowska do jarzyn 91
Ryż do jarzyn 91
Kaszka jaglana do jarzyn 92

Rozdział VI.

Sałaty.

Sałata zimowa mieszana 93
Str
Sałata z pomidorów (sposób I-szy) 94
Sałata z pomidorów i selera (sposób II-gi) 95
Zielona sałata z mizeryą mieszana ze śmietaną 95
Sałata z kwaszonej kapusty, selera i kartofli 96
Zielona sałata ze śmietaną 96
Zielona sałata z sosem provence 97
Sałata z pomidorów mieszana (sposób III-ci) 97
Zielona sałata z oliwą 98
Sałata z kwaszonej kapusty 98

Rozdział VII.

Sosy.

Sos kaparowy rumiany 99
Sos holenderski (biały) 99
Sos koprowy 100
Sos pomidorowy ze śmietaną 100
Sos pomidorowy bez śmietany do jaj „à la americaine“ 100
Sos cebulowy rumiany 101
Sos chrzanowy 101
Sos powidlany 101
Sos biały „au crème“ do karczochów 102
Sos szampionowy rumiany 102
Sos szczawiowy 103
Sos ogórkowy 103
Sos grzybowy biały 103
Sos ze soi 104
Sos rakowy (do potrawy z raków) 104
Sos do jaj „à la princesse“ 105

Str.

Rozdział VIII.

Dodatki do zup.

Grzanki z bułki 106
Grzaneczki do zupy grzybowej lejzonowanej 106
Groszek ptysiowy do zupy po amerykańsku 106
Francuskie kluseczki 107
Kluseczki z grysiku 107
Lane kluski 107

Rozdział IX.

Kompoty.

Kompot z jabłek (pierwszy sposób mniej wystawny) 109
Kompot z jabłek (drugi sposób wystawny) 109
Kompot z gruszek 110
Kompot z czereśni 111
Kompot z wisien 111
Kompot z renklod 111
Kompot z agrestu niedojrzałego 111
Kompot z porzeczek 112
Kompot z rzewienia (rabarbarum) 112
Kompot z winogron 113
Kompot z rajskich jabłek 113
Kompot ze śliwek (świeżych) 113
Kompot ze śliwek suszonych 113
Kompot z suszonych morel lub brzoskwiń 113
Kompot z bananów suszonych, fig i daktyli 113
Kompot z pomarańcz 114
Kompot z poziomek 114
Kompot z morel świeżych 115

Str.

Kompoty na zimę. Konserwy.

Kompot z gruszek 115
Kompot z renklod 116
Kompot ze śliwek (węgierek) 117
Kompot z agrestu 117
Kompot z czereśni 117
Kompot z winogron 118
Kompot z wisien 118
Kompot z morel 118
Przyrządzanie gogoców 118
Kompot z ostrężyn 120

Rozdział X.

Leguminy i torty.

Budyń morelowy z (podlewą) 121
Budyń ze śliwek 122
Budyń migdałowy (szodon z wina białego lub jabłeczniku) 122
Budyń z maronów z jabłkami 123
Budyń z rożków (strączki świętojańskie) 123
Budyń powidlany 123
Budyń z palonego cukru (brulle) 124
Budyń ryżowy z orzechami 125
Budyń z sago 125
Budyń z afin 126
Budyń à la auflauf 126
Budyń z daktyli 128
Kaszka krakowska z rumem 128
Budyń z maku 128
Budyń czekoladowy 129
Szarlotka z jabłek 129
Scharlott creole 130
Ciastka z maku do kompotu 131
Ciastka francuskie z jabłkami 131

	Str.
Ciastka ptysie	133
Ciastka eklery	133
Szmur kruchy	134
Szmorn parzony	135
Napoleonki	135
Łamańce z makiem	136
Omlet z jabłkami	137
Babki kawowe	137
Legumina z sera z pieca	138
Legumina ryżowa z orzechami z pieca	139
Legumina z rzewienia (rabarbarum)	139
Legumina z melona surowego	139
Omlet biszkoptowy z konfiturami	140
Naleśniki z serem	141
Naleśniki z kremem wypiekane	142
Jabłka zalewane z pieca	143
Ryż po holendersku	143
Strudel z ryżem i jabłkami (po żydowsku)	144
Pierogi rosyjskie	145
Placek ze śliwkami	146
Knedle ze śliwek	147
Andruty z kremem	148
Krem pomarańczowy do przekładania andrutów	149
Wafle z bitą śmietaną	150
Souflet „à la cabinet“	151
Souflet z jabłek. (Podkład biszkoptowy).	152
Souflet z rzewienia (rabarbarum). (Podkład marcypanowy)	152
Souflet morelowy (na podkładzie orzechowym)	153
Souflet malinowy (podkład migdałowy)	154
Souflety w zimie	155
Galaretka malinowa	155
Galaretka ponczowa	156
Galaretka cytrynowa	157
Galaretka ananasowa	158
Ciastka deser. flamandzkie	158
Ciastka deserowe z kremami	159
Sernik	160
Sernik prowansalski	160
Baba z kremem owocowym	161
Babeczki kongresowe	162
Babki biszkopt. z owocami	162
Legumina à la szaus	163
Tartoletki owoc. z kremem	164
Napoleonki francuskie	164
Rolada z jabłek w francuskiem cieście	165
Ciastka francuskie z bitą śmietanką	166
Krem kawowy	166
Krem czekoladowy	167
Krem mieszany „à la cardinal“	167
Krem migdałowy	169
Mleczko waniliowe	169
Mleczko migdałowe	170
Mleczko kawowe	170
Mleczko czekoladowe	171
Tort meksykański	171
Tort Ideal	172
Torcik kukurydziany	174
Torcik z pasowanego ryżu	174
Tort migdałowy (z kawową masą)	175
Tort Victoria	176
Legumina z kasztanów (maronów)	177

Str.
Torcik francuski 178
Tartes aux fruits 178
Torcik neapolitański 179
Torcik hiszpański 180
Tort Sachera 180
Tort azre-imizak 181
Budyń cytrynowy 182
Tort kawowy 182
Tort piaskowy 183

Rozdział XI.

Mleko sterylizowane (kwaśne, zsiadłe)

Mleko kwaśne (zsiadłe) 185
Pieczywo chleba bez drożdzy, (t. zw. Grahama) 186

Rozdział XII.

Obiady jarskie.

Okres I-szy od stycznia do maja 188
Okres II-gi od maja do końca sierpnia 193
Okres III-ci od września do grudnia 198

Antykw. Nowak, Kraków. 8. VI. 75 r. -30 zł.

BN
BIBLIOTEKA NARODOWA
849930
BN
BN
Biblioteka Narodowa
Warszawa
30001011723392